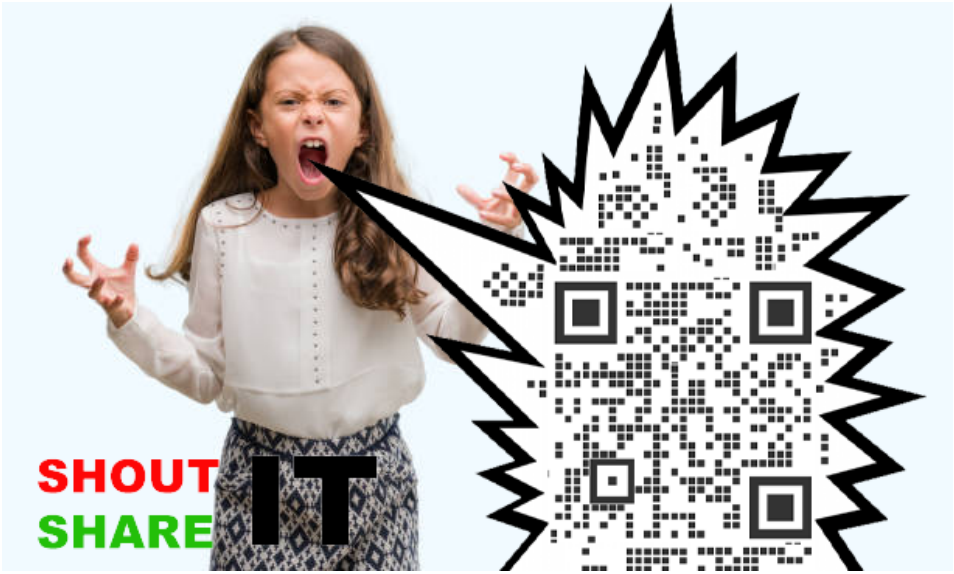
Семь яств (грибы в кулинарии)

Татьяна Собовай


SHOUT
SHARE
IT

- Собовай Татьяна
  -
  - ГРИБЫ В ПРИРОДЕ
    -
    - ПЕРВАЯ КАТЕГОРИЯ
    - ВТОРАЯ КАТЕГОРИЯ
    - ТРЕТЬЯ КАТЕГОРИЯ
    - ЧЕТВЕРТАЯ КАТЕГОРИЯ
    - "МЯСО" В ЛЕКАРСТВО
    - ПРЕМУДРОСТИ "ТИХОЙ ОХОТЫ"
  - ПЕРВЫЕ БЛЮДА
    -
    - "БУЛЬОН ГРИБНОЙ С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ"
    - "БУЛЬОН ГРИБНОЙ С ЛУКОМ"
    - "БУЛЬОН ИЗ СВЕЖИХ ИЛИ СУШЕНЫХ ГРИБОВ"
    - "БУЛЬОН ИЗ ШАМПИНЬОНОВ С ЯЙЦОМ"
    - "ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА"
    - "ГРИБНИЦА С ПШЕНОМ"
    - "ГРИБНОЙ РАССОЛЬНИК"
    - "ГРИБНОЙ СУП"
    - "ГРИБНОЙ СУП С ГРЕНКАМИ"
    - "ГРИБНОЙ СУП С ЛАПШОЙ"
    - "ГРИБНОЙ СУП С ЛУКОМ"
    - "ГРИБНОЙ СУП С МЯСОМ И МОРКОВЬЮ"
    - "ГРИБНОЙ СУП С ОВОЩАМИ"
    - "ГРИБНОЙ СУП С ЯЧНЕВОЙ КРУПОЙ"
    - "ГРИБНОЙ ХОЛОДНИК С ОТВАРНЫМ МЯСОМ"
    - "ЛАПША ГРИБНАЯ"
    - "СУП ГРИБНОЙ"
    - "СУП ГРИБНОЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ"
    - "СУП ГРИБНОЙ С РИСОМ"
    - "СУП ГРИБНОЙ С СУХОФРУКТАМИ"
    - "СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С КАРТОФЕЛЕМ"
    - "СУП ИЗ БЕЛЫХ, ПОДБЕРЕЗОВИКОВ, ПОДОСИНОВИКОВ, МАСЛЯТ, МОХОВИКОВ"
    - "СУП ИЗ БОРОВИКОВ"
    - "СУП ИЗ ЛИСИЧЕК"
    - "СУП ИЗ СВЕЖИХ БЕЛЫХ ГРИБОВ"
    - "СУП ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ — 1"
    - "СУП ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ — 2"
    - "СУП ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ С РИСОМ"
    - "СУП ИЗ СВЕЖИХ ОПЯТ"

- "СУП ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ"
- "СУП ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ГРИБАМИ"
- "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СУШЕНЫМИ ГРИБАМИ"
- "СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ"
- "СУП МОЛОЧНЫЙ С ГРИБАМИ"
- "СУП ПЕТРА ВЕЛИКОГО"
- "СУП-ПЮРЕ ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ — 1"
- "СУП-ПЮРЕ ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ — 2"
- "СУП-ПЮРЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ" (или свежих белых грибов, или сморчков)
- "БОРЩ С ГРИБАМИ"
- "БОРЩ С ГРИБАМИ И "КИЛЬКАМИ В ТОМАТЕ""
- "БОРЩ С ГРИБАМИ И ЧЕРНОСЛИВОМ"
- "ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ГРИБАМИ"
- "ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С СУШЕНЫМИ ГРИБАМИ"

○ ВТОРЫЕ БЛЮДА

-
- "ГРИБЫ — 1" (древесные)
- "ГРИБЫ — 2" (древесные)
- "БЕЛЫЕ ГРИБЫ В СМЕТАНЕ"
- "ГРИБ-ЗОНТИК С ЧЕСНОКОМ"
- "ГРИБЫ В ПИВЕ"
- "ГРИБЫ В СМЕТАНЕ"
- "ГРИБЫ В ТЕСТЕ"
- "ГРИБЫ ПОД МАЙОНЕЗОМ"
- "ГРИБЫ ПОД МАРИНАДОМ"
- "ГРИБЫ ПОД ШУБОЙ"
- "ГРИБЫ ПО-ИСПАНСКИ"
- "ГРИБЫ С ЛУКОМ"
- "ЖАРЕНЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ"
- "ЖАРЕНЫЕ СВЕЖИЕ ГРИБЫ"
- "ЖАРЕНЫЕ СУШЕНЫЕ ГРИБЫ"
- "ОПЯТА В СМЕТАНЕ"
- "РЫЖИКИ В СМЕТАНЕ"
- "СУШЕНЫЕ ГРИБЫ, ЖАРЕННЫЕ В СМЕТАНЕ"
- "СУШЕНЫЕ ГРИБЫ, ЖАРЕННЫЕ С ЛУКОМ"
- "СЫРОЕЖКИ В СМЕТАНЕ"
- "ШАМПИНЬОНЫ В СМЕТАННОМ СОУСЕ"
- "ШАМПИНЬОНЫ ЖАРЕНЫЕ"
- "ШАМПИНЬОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ"
- "ШАМПИНЬОНЫ, ТУШЕНЫЕ В СМЕТАНЕ"

- "ШАМПИНЬОНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ — 1"
- "ШАМПИНЬОНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ — 2"
- "БЛЮДО ПАСТУХОВ"
- "ГРИБНОЕ РАГУ"
- "ГРИБНОЙ ГУЛЯШ"
- "ЖАРКОЕ ИЗ ОВОЩЕЙ С ГРИБАМИ"
- "ЖУЛЬЕН ИЗ ГРИБОВ — 1"
- "ЖЮЛЬЕН ИЗ ГРИБОВ — 2"
- "ЗАПЕКАНКА ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ"
- "ЗАПЕКАНКА ИЗ ГРИБОВ И КАРТОФЕЛЯ"
- "КАПУСТА ТУШЕНАЯ С ЛИСИЧКАМИ"
- "КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С ГРИБАМИ"
- "КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ"
- "КОТЛЕТЫ ИЗ ПТИЦЫ С ГРИБАМИ И МОРКОВЬЮ"
- "КОТЛЕТЫ ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ"
- "ЛАЗАНЬЯ — КАНЕЛЛОНИ"
- "МУСАКА С ГРИБАМИ"
- "МЯСО С ГРИБАМИ — 1"
- "МЯСО С ГРИБАМИ — 2"
- "ПОМИДОРЫ ПО-ДОМАШНЕМУ С ГРИБАМИ"
- "РЕПА, ФАРШИРОВАННАЯ ГРИБАМИ"
- "RISOTTO CON I FUNGI"
- "СВИНИНА С ГРИБАМИ"
- "СОЛЯНКА ГРИБНАЯ"
- "СУПЕР-МЯСО С "ПОГАНКАМИ""
- "ФАРШИРОВАННЫЕ ШЛЯПКИ"
- "ЧИЛИ С ГРИБАМИ"
- "КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ"
- "КУЛЕБЯКА СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ"
- "ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ПОДОСИНОВИКОВ"
- "ПЕЛЬМЕНИ С ГРИБАМИ"
- "ПИРОГ ГРИБНОЙ "ПОМЕЩИЧИЙ""
- "ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ"
- "РУЛЕТ ГРИБНОЙ"

○ ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

-
- "ГРИБНОЙ САЛАТ С ВЕТЧИНОЙ"
- "ГРИБНОЙ САЛАТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ"
- "ГРИБНОЙ САЛАТ С КАРТОФЕЛЕМ"
- "ГРИБНОЙ САЛАТ С МАКАРОНАМИ"
- "ГРИБНОЙ САЛАТ СО СВЕКЛОЙ"
- "ГРИБНОЙ САЛАТ С СЕЛЬДЬЮ"
- "ПЕСТРЫЙ САЛАТ С ГРИБАМИ"

- "РИСОВЫЙ САЛАТ С ГРИБАМИ"
- "САЛАТ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ"
- "САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ"
- "САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ С ЯЙЦОМ"
- "САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНЫХ ГРИБОВ"
- "САЛАТ ИЗ СВЕЖЕМАРИНОВАННЫХ ШАМПИНЬОНОВ"
- "САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ГРИБОВ — 1"
- "САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ГРИБОВ — 2"
- "САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ГРИБОВ И КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ"
- "САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ГРИБОВ И ОВОЩЕЙ"
- "САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ГРИБОВ С ОГУРЦАМИ И КАРТОФЕЛЕМ"
- "САЛАТ ИЗ СЫРОЕЖЕК"
- "САЛАТ ИЗ СЫРОЕЖЕК И ЧЕРНУШЕК"
- "САЛАТ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ — 1"
- "САЛАТ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ — 2"
- "СМЕШАННЫЙ ГРИБНОЙ САЛАТ"
- "САЛАТ "АССОРТИ""
- "САЛАТ "ВОСПОМИНАНИЕ О ЛЕТЕ""
- "САЛАТ "МЕЛЬНИЦА""
- "САЛАТ "ОРАНЖЕВЫЙ СЮРПРИЗ""
- "САЛАТ "ОХОТНИЧИЙ""
- "САЛАТ ПИКАНТНЫЙ"
- "САЛАТ "ПОД РЮМОЧКУ""
- "ГРИБНОЙ ВИНЕГРЕТ"
- "ВИНЕГРЕТ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ"
- "ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА "ГУРМАН""
- "РУЛЕТ ИЗ КИЛЕК С ГРИБАМИ"
- "СЕЛЬДЬ С ГРИБАМИ"
- "ОГУРЦЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ"
- "ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ"
- "ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ"
- "ГРИБНАЯ ИКРА"
- "ГРИБНАЯ ИКРА ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ"
- "ИКРА ИЗ ГРИБОВ И КАБАЧКОВ"
- "ИКРА ИЗ ОПЯТ"
- "ИКРА ИЗ СОЛЕНЫХ ГРИБОВ"
- "ИКРА ИЗ СОЛЕНЫХ ИЛИ МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ"
- "ИКРА ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ"
- "ИКРА "ПО-КРЕСТЬЯНСКИ""
- "ПАШТЕТ ИЗ ФАСОЛИ С ГРИБАМИ"

- "БУТЕРБРОДЫ С ГРИБАМИ"
- "БУТЕРБРОДЫ С ЗАПЕЧЕННЫМИ ШАМПИНЬОНАМИ"
- "БУТЕРБРОДЫ СО СМОРЧКАМИ"
- "СОУС ГРИБНОЙ ОСНОВНОЙ"
- "СОУС ГРИБНОЙ КИСЛО-СЛАДКИЙ"
- "СОУС ГРИБНОЙ С ЛУКОМ И ТОМАТОМ"
- "СОУС ГРИБНОЙ СМЕТАННЫЙ"
- "СОУС ГРИБНОЙ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ"
- "СОУС ГРИБНОЙ С ХРЕНОМ"
- "СОУС ГРИБНОЙ С ЧЕСНОКОМ"
- "СОУС ГРИБНОЙ ХОЛОДНЫЙ"
- "СОУС ИЗ СМОРЧКОВ"
- "СОУС ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ"
- "СОУС "ОХОТНИЧИЙ""
- "СОУС С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ"
- "ГРИБНОЕ МАСЛО"

○ ГРИБЫ В КУЛИНАРИИ

-
- ЗАГОТОВКИ ИЗ ГРИБОВ
  -
  - ОБРАБОТКА И ЗАГОТОВКА ГРИБОВ
  - ЗАСОЛКА
    -
    - "СОЛЕННЫЕ ГРИБЫ"
    - "СОЛЕНЫЕ МЕЛКИЕ ГРИБЫ В УКСУСЕ" (Болгарская кухня)
    - "ГРИБЫ, ЖАРЕННЫЕ В УКСУСЕ" (Болгарская кухня)
  - МАРИНОВАНИЕ
    -
    - "МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ — 1"
    - "МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ — 2"
    - "РЫЖИКИ"
    - "БЕЛЫЕ И ДРУГИЕ ГРИБЫ"
    - "ЛИСИЧКИ"
    - "СЫРОЕЖКИ"
    - "ШАМПИНЬОНЫ"
  - СУШКА
    -
    - СУШКИ ДЛЯ ГРИБОВ
  - "ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ ВПРОК"

Собовай Татьяна
Семь яств (грибы в кулинарии)

Необычные блюда были представлены как-то на одном из кулинарных конкурсов. Среди разных кушаний, приготовленных непрофессионалами, людьми, для кого кулинария, как говорят, — хобби, любимое занятие в свободное от работы время, особо выделялся стол, сервированный семью яствами.

Горкой на тарелке были уложены подрумяненные пироги. Салат с веточкой брусники дразнил запахом пряностей. Завораживала взгляд черная маслянистая икра в судке. Хороши были и пельмени в керамической миске. На противне остывала запеканка с надтреснутой светло-коричневой корочкой. Кастрюля с наваристым супом источала крепчайший аромат. Но, пожалуй, аппетитнее всего выглядели похожие на блины темно-розовые кружочки на сковородке, зажаренные в измельченном луке, — кушанье, названное хозяином стола "чародей".

Мнение взыскательного жюри было единодушно: первый приз получил кулинар, приготовивший семь яств.

Для этих яств, впрочем, потребовались не какие-то специальные дефицитные продукты. Основным их компонентом, как ни странно покажется, были обычные лесные грибы.

Из грибов можно приготовить не только семь блюд, о которых здесь рассказано, а великое множество других кушаний. И все они будут яствами! Разумеется, человеку, познавшему секреты грибной кухни, это не составит труда. Между тем разносолы из лесных даров на домашнем столе доступны практически каждой семье. Дело за малым: нужно пойти от истоков и ознакомиться со всеми участками грибного цеха.

ГРИБЫ В ПРИРОДЕ

Любопытные образцы попали однажды в руки ученых. Да еще откуда! Из заоблачной дали, где сильно разрежен воздух и где устойчиво держится холод. Этими образцами оказались… грибы. Конечно, не те, что встречаются в лесу, а их споры, которые собрал исследовательский шар зонд, побывавший на высоте 33 тыс. м.

Разумеется, прежде чем обнаружить грибные зачатки в стратосфере, их прародителей нашли на Земле.

В истории не отмечено имя первого грибника, не обозначены день и год, когда он попробовал на вкус лесные дары. Вероятнее всего, это был обладавший завидным любопытством человек из числа собирателей. Жили, оказывается, в свое время такие люди, которые в отличие от земледельцев и скотоводов, не научившись еще возделывать культурные растения или ухаживать за домашними животными, брали для пропитания червей и улиток, жуков и бабочек, дикие плоды и ягоды…

Во всяком случае, известно другое.

Дотошные археологи установили, что некоторые древние народы имели вполне определенное представление о грибах. Доказательства — изображения этих своеобразных растений, обнаруженные на стенах храмов маня в Америке и скальных плитах в Чукотском Заполярье.

Интересны в этом отношении и сведения древнегреческого естествоиспытателя и философа, одного из первых ботаников Теофраста. Он утверждает в своих трудах, что его сородичи еще в III в. до н. э. охотно употребляли в пищу сморчки и шампиньоны. Особенно деликатесными считались "черные бриллианты" — трюфели. Древние греки ценили их за тонкий, неповторимый вкус.

Не приедались грибы и римлянам. На этот счет приводится немало фактов в дошедших до нас трактатах по медицине и естествознанию, а также в сочинениях литераторов. В "Сатирах" римского поэта Ювенала, написанных им в I в., упоминается, например, о "болети" — цезарском грибе, предпочитаемом за высокие вкусовые качества.

Издавна известны грибы и в России. В старину их называли "губы" за выпуклые, губчатые шляпки. Жареные, вареные, соленые грибы не сходили со стола в будни и праздники, зимой и летом. Излишки же (в сушеном и соленом виде), когда наладились торговые связи с Европой, стали вывозить туда на продажу обозами в рогожных кулях и дубовых бочках.

С расширением познаний человека об окружающем мире накапливались сведения и о грибах. В настоящее время известно около 100 тыс. их видов. Грибы можно встретить в самых различных местах — в пресной и морской воде, в поле и саду, на лугу и в горах, в глубоких темных пещерах и в атмосфере (в "пятый океан" споры заносят воздушные потоки), в пустынях и зонах вечной мерзлоты…

Среди них есть микроскопические виды, есть и гиганты. В 1988 г. в горной области Канадзава в Японии был найден, например, неимоверных размеров гриб. Он не мог уместиться ни в каком кузовке, и для доставки потребовался аж грузовик. Когда великана взвесили, удивились еще более: он потянул на 168 кг.

Впрочем особой загадки такою гигантизма нет. Почва в Канадзава вулканического происхождения, богата микроэлементами. К тому же в удачных пропорциях там выпадают теплые дожди. Кстати, в этих и окрестных местах встречаются не только грибы-великаны. Редька хотя бы тоже бывает немаленькая. Но вот ее семена, выраженные в обычном грунте, дают, несмотря на хороший уход и обильные удобрения, лишь заурядные корнеплоды.

Из общего количества грибов большая часть приходится на ржавчинные, головневые, плесневые, мучнисторосистые и многие другие, считающиеся возбудителями заболеваний растений. Шляпочных грибов в этой армаде поменьше, и они в основном облюбовали леса. Там выявлено около 7 тыс. видов, из которых почти 3 тыс. — в нашей стране. Их тяга к лесу не случайна.

Дело в том, что грибом обычно называют его наземную часть, т. е. плодовое тело, которое может иметь различную форму, поверхность, размер, строение и цвет. И все же основная часть — это растущая на лесной подстилке, на гниющем дереве грибница. Она похожа на светлую плесень, белую, серую, коричневую или желтых оттенков паутину. Ее нежные волокна оплетают корни деревьев и даже проникают внутрь. Это сожительство (симбиоз) обоюдно полезно. Грибы получают от дерева органику и углеводы, а дерево, в свою очередь, извлекает для своего роста из грибницы минеральные вещества и воду. Такой симбиоз как бы привязывает определенные виды грибов к тем или иным породам деревьев. Люди, признавая это влияние, дали некоторым грибам созвучное название: подберезовик, подосиновик, поддубовик, подорешник и т. д.

При благоприятных условиях из грибницы формируется плодовое тело, или гриб в обычном понимании. В зрелом возрасте у него появляются микроскопические споры, их может быть несколько миллионов, а то и миллиардов. Эти "семена"

сохраняют жизнестойкость 20 и более лет и разносятся по белу свету ветром, потоками воды, насекомыми, животными. Попав в подходящее место, споры проклевываются, дают начало новой грибнице. А дальше дело идет своим чередом.

В нашей стране леса занимают 7 млн. км^2 (свыше половины территории) и являются что ни на есть самым подходящим местом для произрастания грибов. Они встречаются в сибирской тайге и белорусской пуще, в муромских борах и подмосковных рощах, буковинах Карпат и дубравах Приднепровья, в лесных массивах, наползающих на горные хребты Урала, Крыма, Кавказа, Средней Азии, Алтая…

Грибы растут не только в лесах. Грибница может развиваться и вне корней деревьев. А там, где она есть, там и гриб близок. Например, в степи попадаются головачи, толостома зимняя, тарелочница белая, а также шампиньоны. В пустынях Каракумы и Кызылкумы — монтанея песчаная, шампиньон Бернара. В тундре — белые, подосиновики. Съедобные грибы есть в Заполярье, на Новой Земле, острове Врангеля, Командорских островах…

Методом проб и ошибок люди за многие поколения научились отличать съедобные грибы от несъедобных и стали собирать самые вкусные и питательные. А их не так уж и мало: только в лесах нашей страны — около 300 видов. Но вот что удивительно. В некоторых районах из этого изобилия в пищу идет треть, а то и меньше грибов, поскольку люди, живущие там, принимают их за поганки.

В зависимости от внешнего вида и строения грибы бывают сумчатые, губчатые или трубчатые и пластинчатые. И все же при определении тех или иных видов учитывают не эти, а другие свойства — вкус и питательность. Исходя из этого среди грибов принято различать четыре категории.

ПЕРВАЯ КАТЕГОРИЯ

По набору самая малочисленная, ни все-то дело, как и должно быть, не в количестве, а в качестве. И в этом отношении "звезды первой величины" затмевают своих лесных братьев и сестер. Грибы первой категории стоят того, чтобы о них рассказать подробнее.

БЕЛЫЙ ГРИБ.

У молодых грибов шляпка сверху почти белая, затем становится желтовато-бурой или каштанового цвета. Нижняя часть шляпки губчатая, у молодых грибов белая, у зрелых — желтоватая и желто-зеленая. Шляпка вначале имеет полушаровидную форму, позднее — подушковидную. Ножка сперва как бочонок или каплевидная, позже чаще всего становится цилиндрической. У молодого белого мякоть плошая, твердая, а вот с возрастом, к сожалению, он превращается зачастую в дряблого старца. На изломе цвет гриба не меняется.

За свою короткую жизнь (всего с декаду, изредка чуть более в зависимости от погоды) белый гриб из карлика в булавочную головку вырастает до приличных размеров: обычно имеет толстую (3–6 и даже 10 см) ножку и шляпку диаметром 8-12 см. В семействе белых грибов рождаются, хотя и редко, тоже свои рекордсмены: диаметр шляпки у них бывает около 50 см, ножки — 20–25 см, вес — 5–6 кг.

Белый гриб хорошо уживается почти с 50 древесными породами и имеет около 20 форм. Наиболее известные из них: березовый (шляпка беловатая, светло-буроватая или охристо-желтая, ножка толстая, короткая), дубовый (шляпка буроватая с серым опенком, ножка обычно длинная), сосновый (шляпка темно-бурая с оливковым оттенком, бывает почти черная, ножка толстая, короткая), еловый (шляпка бурая, красновато-бурая, каштаново-бурая, ножка длинная).

Эти и другие разновидности белого гриба отличаются лишь окраской и формой. В основном все они ценятся одинаково.

ГРУЗДЬ НАСТОЯЩИЙ.

Шляпка сверху воронкообразная, желтоватая или зелено-белая: мясистая, толстая с концентрическими прозрачно-

стекловидными кругами. Пластики на нижней стороне шляпки отходят от ножки к краю, который обрастает мохнатой волокнистой бахромой. Заправский груздь имеет обычно шляпку диаметром 5-20 см, толстую (до 3 и более сантиметров) ножку длиной 5–6 см. На изломе из плотной белой мякоти выделяется млечный едкий сок, который желтеет на воздухе. Гриб обладает благоухающим, специфическим "груздевым" запахом.

РЫЖИК СОСНОВЫЙ.

Гриб оранжево-красного (морковного) цвета, хорошо различим. Шляпка сверху имеет посредине углубление в виде воронки, от которого к краям расходятся концентрические круги. Нижняя часть шляпки состоит из оранжевых пластинок. Рыжик бывает величиной с чайное блюдце (до 15–17 см). Ножка короткая, полая, на срезе имеет вид колечка В дождливую пору шляпка становится клейкой Мякоть плотная, мясистая, отдает смолой, выделяет обильный оранжево-желтый сок, зеленеющий на воздухе.

РЫЖИК ЕЛОВЫЙ.

Такой же формы и величины, что и сосновый. Шляпка, однако, тоньше, а цвет рыжевато-оранжевый или синевато-зеленый. Ножка одного цвета со шляпкой или светлее. Мякоть ломкая, рыхлая, на изломе появляется сок морковно-красного цвета.

ВТОРАЯ КАТЕГОРИЯ

Грибы этой категории, конечно, не такие, как первой, во всяком случае по питательности и качеству. Но грибники их редко обходят и всегда найдут место в корзине, особенно для молодых. Ко второй категории относятся следующие грибы.

ГРУЗДЬ ЖЕЛТЫЙ.

Имеет такую же форму и такие же размеры, что и груздь настоящий. Шляпка же золотисто-желтая с едва заметными темными концентрическими зонами. Мякоть белая, на разрезе или изломе желтеет, выделяя млечный сок, который, если нет дождя, становится янтарного цвета.

ГРУЗДЬ ДУБОВЫЙ.

Формой и размером почти не отличается от груздей настоящего и желтого, правда, ножка длиннее — до 10 см. Будучи молодым, имеет плоско-округлую шляпку, которая по мере роста все более обретает форму воронки. Цвет — желто-оранжевый, на шляпке хорошо проглядываются концентрические зоны. Мякоть плотная, на срезе желтеет, выделяя млечный сок. На вкус в свежем виде очень горький.

ГРУЗДЬ СИНЕЮЩИЙ.

По размерам и форме во многом схож с груздем желтым. Шляпка по краям мохнатая. Ножка до 7 см длины и до 3 толщины, бледно-желтая, внутри, как у рыжика елового, полая. На срезе синеет. Мякоть белая, плотная, на вкус горчит. Млечный сок на воздухе становится лиловым. У груздя этого вида привлекательный, вкусный дух, который сохраняется даже после обработки.

ДУБОВИКИ — КРАПЧАТЫЙ И ОБЫКНОВЕННЫЙ (их еще называют ПОДДУБОВИКИ).

В молодом и зрелом возрасте по внешним признакам похожи

на белые грибы. Отличаются от них разве что окраской. Она темная, черно-коричневая (иногда светлее) у дубовика крапчатого и темно-бурая, желтовато-бурая, зеленовато-бурая, коричнево-оливковая — у обыкновенного. Ножки: у первого бледно-желтая с красноватыми точками и полосками, у второго желто-оранжевая, у корня красноватая, с буровато-розовой чешуйчатой сеткой. Имеют твердую, мясистую ярко-желтую мякоть, которая на срезе или изломе быстро становится зеленовато-синей.

КАШТАНОВЫЙ ГРИБ.

Имеет плоско-выпуклую, иногда форсистую, с загнутыми вверх краями шляпку красновато-бурого, каштанового цвета. Ножка гладкая до 7 см длины и до 3 см толщины, такого же цвета, что и шляпка, внутри полая. Мякоть плотная, белая, цвет на разрезе не меняется, на вкус горьковатая.

МАСЛЕНОК ЗЕРНИСТЫЙ.

Шляпка вначале красно-бурая, затем желто-охряная, снизу — светло-желтая. Слизистая, нежная кожица легко отделяется от мякоти. На поверхности выступают млечные капельки, которые после высыхания оставляют на ней и ножке бурые зернистые наросты. У молодых маслят шляпка бывает полукруглой, позже становится подушкообразной диаметром 5-10 см. Ножка цилиндрическая, без кольца, обычно светло-желтая, высота 5–8 см, диаметр 1–2 см. Мякоть с желтоватым оттенком, цвет на срезе не меняется.

МАСЛЕНОК ПОЗДНИЙ.

Мало чем отличается от зернистого, тем не менее у него есть свои особенности: шляпка у молодого гриба яйцевидная. Кроме того, она соединена по окружности с ножкой белой пленкой, которая по мере роста рвется, оставляя на ней темный ободок.

МАСЛЕНОК ЛИСТВЕННИЧНЫЙ.

Крупнее любого из собратьев: шляпка подушковидная, желтая, достигает 15 см в диаметре. Кожица трудно снимается.

Как у масленка позднего, имеется пленка. Она отходит от шляпки и образует на ножке довольно заметное кольцо.

Семейство маслят этими тремя видами не ограничивается. Есть еще масленок серый, масленок болотный, мягкий. Все они относятся к низшей — третьей категории и соответственно уступают по вкусу всем трем описанным. Поэтому, чтобы не возвращаться к ним еще раз, ограничимся лишь упоминанием.

ПОДОСИНОВИК (ОСИНОВИК).

Шляпка сверху оранжево-красная или буро-красная (у старых грибов). Молодые подосиновики (в средней полосе нашей страны их называют челышами) имеют крепко посаженную на ножку шарообразную шляпку. Такой она бывает недолго: через несколько дней становится, как тарелка, ножка вытягивается до 20 см и имеет толщину 6–7 см, покрыта частыми чешуйками. Мякоть плотная, белая, на срезе становится розовато-фиолетовой или серовато-фиолетовой.

В лесу можно встретить еще такие грибы из этого семейства: **ПОДОСИНОВИК БЕЛЫЙ** (с белой шляпкой), **ЖЕЛТО-БУРЫЙ** (с желтой шляпкой), **КРАСНЫЙ** (с буровато-красной, оранжевой шляпкой).

ПОДГРУЗДОК БЕЛЫЙ.

Шляпка от 7 до 20 см, у молодых грибов выпуклая с загнутыми вниз краями. Со временем становится воронкообразной, обычно белая, блестящая, иногда с желто-бурыми пятнами. Ножка твердая, зеленоватая длиной до 5 см, диаметром до 3 см. Мякоть белая, плотная, цвет на срезе не меняет, сок не выделяется.

СИНЯК.

Имеет хорошо заметную беловатую или буровато-желтую шляпку от 5 до 15 см в диаметре. Она вначале полушаровидная, затем плоская. Ножка длиной 5-10 см, толщиной 1–3 см. Мякоть белая, хрупкая, на срезе быстро синеет.

ШАМПИНЬОНЫ — ОБЫКНОВЕННЫЙ И ДВУСПОРОВЫЙ.

В лесу не встречаются, предпочитают богатую перегноем землю. Появляются большими выводками близ животноводческих ферм, на лугах, выгонах, в огородах, около теплиц, в садах, парках, у дорог.

Шляпка у молодых грибов выпуклая, у зрелых плоская до 15 см в диаметре. Края загнуты вниз. Кожица обычно белая или сероватая, буроватая или буро-коричневая с мелкими чешуйками. У молодых грибов нижняя часть шляпки прикрыта нежной пленкой, скрывающей розовые пластинки, которые затем становятся темно-коричневыми с фиолетовым оттенком. Пленка же, надорвавшись, оставляет на ножке темное кольцо. Мякоть плотная, белая, при надрезе розовеет. Запах нежный, грибной.

Семейство шампиньонов довольно разнообразно по видам и формам. Наиболее известны из них августовский, полевой, изящный. Они относятся к третьей и четвертой категориям, и грибники редко обращают на них внимание.

ТРЕТЬЯ КАТЕГОРИЯ

Довольно многочисленная, во всяком случае превосходит первую и вторую, вместе взятые. Считается, что виды, входящие в нее, являются второстепенными грибами. Все это так. Обычно их обходят, когда в лесу немало белых, груздей, рыжиков, маслят и прочих достойных грибов. Но и даже при обилии "деликатесов" некоторые грибники охотно собирают волнушки, лисички, подберезовики, опята.

Бывает иначе. Год на год не приходится. Грибы — едва ли не единственное творение природы, появление которых непредсказуемо, особенно это касается первосортных. У них нередко случаются сбои. Зато в это время в лесу появляется несметное количество грибов третьей, а также четвертой категорий, которые почему-то принято считать поганками. А ведь они съедобны и вкусны при соответствующей обработке. Эти виды нужно знать, чтобы в "безгрибье" не возвращаться из леса с пустой корзиной.

ВАЛУЙ.

Шляпка от 2 до 15 см, у молодых грибов шаровидная, у взрослых выпуклая с обвисшими краями. Пластинки желтовато-белые с бурыми пятнами. В сухую погоду шляпка блестящая, в сырую слизистая, скользкая. Ножка полая, плотная, пятнистая, длиной до 10–12 см, диаметром до 5.

Мякоть белая, плотная, у старых валуев желтоватая. Запах у молодых грибов не очень резкий, у старых — неприятный. Вкус жгучий. Рекомендуется собирать лишь молодые валуи — "кулачки" с нераскрывшейся шляпкой.

ВОЛНУШКА РОЗОВАЯ.

Ее легко узнать по характерной окраске и "бороде" на краях шляпки. У молодых грибов она розовая, выпуклая или плоская с красными концентрическими кольцами. Позднее выцветает, становится блеклой, воронкообразной с завернутыми вниз краями. Шляпка диаметром 5-12 см, ножка светло-розовая до 7 см длины и до 2 толщины, ровная или суженная к корню. Гриб ломкий, мякоть рыхлая с едким млечным соком.

ВОЛНУШКА БЕЛАЯ.

Подобна розовой. Шляпка, однако, светлее, концентрические кольца на внешней поверхности отсутствуют. Имеет тонкую ножку и частые узкие пластинки.

ГРУЗДЬ ОСИНОВЫЙ (ТОПОЛЕВЫЙ).

Шляпка до 20 см в диаметре, ножка до 5 см длины и 3 толщины. Шляпка у молодого гриба выпуклая, у взрослого воронкообразная с завернутыми вниз краями. Поверхность грязновато-белая с концентрическими розоватыми или водянистыми зонами. Мякоть белая, без запаха, на срезе выделяется млечный сок, не меняющий окраски на воздухе.

ГРУЗДЬ ЧЕРНЫЙ (ЧЕРНУХА).

Шляпка 5-20 см, ножка длиной 3–7 см, диаметром 2–3. Вначале шляпка плоско-выпуклая, с возрастом — воронковидная, оливково-бурого, почти черного цвета. Редкие концентрические зоны едва заметны. Мякоть белая, на срезе буреет, на вкус горчит. Млечный сок острый.

ЛИСИЧКА ЖЕЛТАЯ (НАСТОЯЩАЯ).

Шляпка 3-12 см, у молодых грибов выпуклая, часто плоская с завернутыми вниз краями. С возрастом — воронковидная, с волнисто-лопастным краем. Нижняя часть шляпки пластинчатая. Ножка (4–7 см длины), сросшаяся со шляпкой, неравномерно цилиндрическая, суженная к корню. Гриб цвета яичного желтка или немного светлее. Мякоть плотная, белая, иногда желтоватая, у старых лисичек-волокнистая. Вкус острый, запах приятный.

МОХОВИКИ ЖЕЛТО-БУРЫЙ, ЗЕЛЕНЫЙ, ПЕСТРЫЙ.

Грибы этих видов, как правило, средних размеров: шляпка до 10 см в диаметре у желто-бурого и пестрого, до 15 см — у зеленого, ножка обычно цилиндрическая, соответственно 8–9 см длины, 1–1.5 см толщины и 10–12 см длины и 1–2 толщины. Шляпки у всех мясистые, выпуклые, темно-желтые или охристо-

бурые с чешуйками у первого моховика, буровато-оливковая с трещинками — у второго и светло-бурая или коричневая — у третьего. Мякоть рыхлая, желтая или желтовато-беловатая, на срезе синеет и даже краснеет (у моховика пестрого).

ОПЕНОК ОСЕННИЙ (НАСТОЯЩИЙ).

Шляпка 4-15 см в диаметре, ножка до 15 см длины и 1–1.5 толщины. У молодых грибов шляпка полушаровидная, позже выпуклая, в зрелом возрасте плоская с бугорком посредине. Поверхность медово-желтая или ржаво-бурая, серо-коричневая, чешуйчатая, в центре темнее. Пластинки с внутренней стороны вначале светлые, позднее — желтовато-бурые. У молодых опят ножка со шляпкой соединена нежной пленкой. По мере роста она разрывается, оставляя на ножке хорошо заметное кольцо. Мякоть с приятным запахом и вкусом, белая, упругая, в шляпке мягкая, в ножке твердая, волокнистая. Цвет на срезе не меняется.

ПОДБЕРЕЗОВИКИ ОБЫКНОВЕННЫЙ, РОЗОВЕЮЩИЙ, БОЛОТНЫЙ.

Шляпка диаметром 5-15 см, сначала полукруглая или колокольчато-выпуклая, позднее подушковидная, чаще белого, бурого, желтоватого, серо-коричневого и даже почти черного цвета. Ножка цилиндрическая, у корня утолщенная, длина до 15 см, диаметр 2–4 см, обычно белая с буроватыми чешуйками. Мякоть светлая или беловато-кремовая, плотная, особенно у молодых грибов, на срезе цвет не меняется. Без особого вкуса и запаха.

ПОЛЬСКИЙ ГРИБ.

Похож на белый гриб или моховик. Шляпка диаметром 5-15 см, вначале полукруглая, затем выпуклая, в зрелом возрасте подушковидная, сверху каштаново-бурая, темно-бурая, красновато-бурая или буровато-зеленая. Ножка до 10 см длины и 1–3 толщины, почти цилиндрическая, к середине слегка утолщенная. Мякоть крепкая, беловатая или светло-желтоватая, на срезе синеет. Особого вкуса не имеет.

СМОРЧКИ (обыкновенный, конический, высокий, степной,

сморчковая шапочка).

Средние по размерам грибы первого, второго и пятого видов (высотой 3-15 см) и крупные (высотой 25–30 см) — высокий и степной с конической или яйцевидной шляпкой и ясно разграниченной от нее ножкой. Шляпка имеет сетчатую поверхность с продольными, поперечными и косыми складками. Среди этих видов наиболее распространены сморчки обыкновенный и конический. Гораздо реже встречаются сморчки высокий, степной и сморчковая шапочка. Мякоть у всех белая, нежная, ломкая, имеет приятный запах и вкус.

СТРОЧОК ОСЕННИЙ.

Шляпка каштаново-коричневая, волнистая с 2–4 выступами. Ножка полая, белая или слегка красноватая, цилиндрическая. Мякоть нежная, вкусная.

СЫРОЕЖКИ.

Пожалуй, наиболее заметная часть в кладовой лесных даров. В некоторые годы на их долю приходится 30 45 % массы всех грибов, которые появляются в наших лесах. Сыроежки называют иначе самоцветами за разнообразие оттенков шляпок. К третьей категории, учитывая цвет шляпки, причисляют такие виды сыроежек: болотная, буреющая, желтая, зеленоватая, зеленая, лайковая, пищевая, родственная, сереющая, сине-желтая, синяя, цельная. Шляпки у сырожек до 12–15 см, ножки 3-10 см длины и 1–4 толщины. Мякоть обычно белая, ярко-желтая. Все сыроежки очень хрупкие, некоторые из них едкие на вкус.

ЧЕТВЕРТАЯ КАТЕГОРИЯ

Как и третья, включает немало грибов. Дать хотя бы краткое описание каждого из видов не представляется возможным. Поэтому приведем лишь их названия. Это: гладыш, горькуша, гриб-баран, груздь перечный, вешенка дубовая и обыкновенная, говорушки (анисовая, ворончатая, гигантская, серая), головачи круглый и продолговатый, грибы-зонтики белый и пестрый, дождевики грушевидный, жемчужный и шиповатый, ежевики желтый и пестрый, зеленушка, козляк, кольчатый колпак, краснушка, лаковица розовая, лисичка желтеющая, масленок болотный, моховик красный, мокруха еловая, мухомор серо-розовый, навозники белый и серый, опята (летние, зимние, луговые), подгруздок черный, рядовки серая и фиолетовая, серушка, скрипица, сыроежки (золотистожелтая, невзрачная, остроедкая), чешуйчатка золотистая, шампиньон лесной и многие другие.

"МЯСО" В ЛЕКАРСТВО

Грибы, которые произрастают в лесах нашей страны, обладают весьма полезными свойствами. На первое место среди этих свойств, разумеется, ставят пищевую ценность. Как продукт питания грибы находятся где-то между овощами, рыбой или мясом. В то же время они хорошая приправа, особенно к овощам, картофелю, и дополнение к рыбным и мясным — блюдам. Грибы замечательны также своим ни с чем не сравнимым ароматом, что обусловлено содержанием в них ферментов. Они-то и творят чудеса: возбуждают аппетит, способствуют перевариванию и усвоению пищи.

Грибы часто называют лесным мясом. На то есть все основания. Сушеные белые почти вдвое питательнее, например, яиц, вареной колбасы, шпрот и солонины. Еще лучше бульон из них: он калорийнее мясного в семь раз, к тому же вкуснее и душистее.

А рыжики! По калориям (в 100 г продукта), будучи солеными, они превосходят среднюю говядину на 78 калорий, куриное мясо — 75, соленую сельдь — 54, куриные яйца — 43, цельное молоко на 17 калорий. Эти "рекордсмены" калорийнее втрое и более раз фруктов, овощей и некоторых других продуктов. С рыжиком не сравним по усвояемости ни один из грибов.

Продукты питания оцениваются не только калорийностью, Не менее важно наличие в них жиров, углеводов, различных минеральных солей, витаминов, микроэлементов. В этом отношении грибы — кладезь многих из указанных веществ. Так, почти во всех съедобных грибах выявлено немало витаминов В1, В2, С, Д и РР. По содержанию, например, витамина В1 грибы идут вровень с зерновыми продуктами. В лисичках его почти столько же, сколько в говяжьей печени. А Витамина Д в грибах не менее, чем в сливочном масле.

Из минеральных веществ в грибах обнаружены железо, калий, кальций, фосфор, столь необходимые для человека и зачастую отсутствующие в других продуктах. Из микроэлементов — медь, йод, марганец, цинк и другие, которые способствуют обмену веществ.

При всех достоинствах, прежде всего пищевых, грибы тем не менее полезны не всем. Блюда из них не рекомендуются людям с больными почками, печенью (гепатит, почечная недостаточность, холецистит), страдающим желудочно-кишечными коликами, нарушением обмена веществ. Не желательно предлагать грибы, поскольку это трудноперевариваемый продукт, детям до 5 лет.

Тем, кто старше (от 5 до 10 лет), их можно давать в ограниченном количестве.

Не вредны грибы при диабете, так как имеющиеся в них углеводы не увеличивают содержание сахара в крови.

Помимо пищевых, у грибов, оказывается, есть и прочие качества…

Людям давно уже известны лечебные свойства некоторых плесневидных. Именно из них получают пенициллин, стрептомицин, биомицин и многие другие антибиотики — эффективные средства лечения различных болезней. Однако схожие свойства (сначала это узнали практики — сборщики лесных даров, а потом подтвердили ученые-микологи) имеют и многие шляпочные грибы. Например, белый (его вытяжку) можно использовать при обморожении частей тела, даже в самой тяжелой (с омертвлением ткани) степени. Этот же гриб, если регулярно употреблять его в пищу, предохраняет, как считается, от рака. Препараты, получаемые из груздя перечного, говорушки гигантской, некоторых видов рядовки, полезны при лечении туберкулеза. Вытяжки из шампиньонов помогают тифозным больным и больным с гнойными ранами. Веселка обыкновенная употребляется в качестве средства для заживления ран. Многие сельские жители и поныне врачуют ссадины и порезы дождевиками, присыпая рану зеленовато-коричневой пыльцой (спорами) зрелого гриба, туго зажимая затем бархатистой кожицей.

"ЛЕСНЫЕ ЗЛОДЕИ"

Среди представителей грибного царства есть группа шляпочных, которые стоят особняком. Всех их обычно называют одним словом "поганки". Это ядовитые и смертельно ядовитые грибы. В наших лесах злодеев, к сожалению, хватает: их около 30 видов. Они обычно соседствуют со съедобными грибами, зачастую походят на них и коварство свое показывают не сразу, через несколько часов после приема в пищу. Конечно, опытный грибник никогда ничто не перепутает. Но вот человек, познающий грибные азы, может, не задумываясь, положить поганку в корзину.

Самым опасным грибом является **БЛЕДНАЯ ПОГАНКА**. В начальной стадии плодовое тело выглядит как небольшое яичко (оно целиком находится в белой оболочке). По мере роста покрывало разрывается, и из "яичка" образуются ножка и шляпка. Шляпка вначале колокольчатая, к зрелости — плоская,

диаметром 7-11 см. Поверхность нежно волокнистая, гладкая. Пластинки белые, частые. Бывает разных оттенков — бледно-зеленой, желто-зеленой, серо-белой, в середине всегда темнее. Ножка цилиндрическая 5-15 см длины и 15–20 мм в диаметре, обычно белая у основания в виде клубня, на котором сохраняются лохмотья покрывала. У молодых грибов запах невыразительный, у старых неприятный, сладковатый.

Смертельная ядовитость бледной поганки в любом виде обусловлена наличием в ней крайне вредного белкового вещества токсальбумина (фаллина), не меняющего своих свойств даже при варке, под воздействием которого растворяются красные тельца в крови человека. Первые признаки отравления появляются только через 10–12 часов, иногда — через сутки. При этом наблюдаются тошнота, слабость, головная боль. Потом начинается сильная рвота, человек ощущает жажду, жгучую боль в желудке, судороги в конечностях. Через несколько часов наступает улучшение, но оно недолго. У больного желтеет кожа, человек теряет сознание, и наступает смерть.

Сильные отравления могут вызвать **МУХОМОРЫ** пантерный, вонючий, порфировый (серый). Летальный исход редок, если вовремя будет оказана медицинская помощь. Мухомор красный менее опасен, и отравления им нечасты, так как почти каждый знает его и не кладет в корзину.

Очень ядовиты волоконница Патуйяра, говорушка восковая, паутинник оранжево-красный. Болезненные отравления, правда, без последствий могут вызвать лепиота каштановая, ложноопенок серо-желтый, рядовка тигровая, строчок обыкновенный.

К разряду ядовитых грибов в последние годы стали причислять и **СВИНУШКУ ТОНКУЮ**. Как выяснили ученые, она способна накапливать яд — мускарин, сходный с токсинами некоторых поганок и не разрушающийся при отваривании. В ней также обнаружен антиген, который, накапливаясь в организме, изменяет состав крови, что создает угрозу здоровью человека. Кроме того, свинушка тонкая активно улавливает такие тяжелые металлы, как свинец, ртуть, кадмий, содержащиеся в выхлопных газах автомобилей и отходах производства. О свинушке толстой подобных сведений нет, но эти два вида близки, и собирать ее вряд ли стоит.

Опасность в себе таят не только "поганки", но и перестоявшие съедобные грибы. В их тканях появляются гнилостные яды — продукт деятельности бактерий. Они-то и могут причинить немало беспокойства, если приготовить из гриба-перестарка какое-либо блюдо.

Нет никаких сомнений и в том, что съедобные грибы,

выросшие рядом с автомагистралью, как и свинушка тонкая, заражаются вредными для здоровья тяжелыми металлами, которые оседают на расстоянии до 400 м от дороги. Собирать такие грибы не рекомендуется.

В лесах есть еще и другие виды, очень схожие со съедобными, — так называемые ложные грибы. Они не обладают ядовитыми свойствами, но горьки невероятно. Попав по ошибке в корзину, они при обработке передают свой неприятный вкус деликатесным грибам, и те становятся непригодными в пищу.

Ложными грибами считаются боровик несъедобный, валуй ложный, желчный гриб, зонтик гребенчатый, лисичка ложная, ложнодождевик обыкновенный, ложноопенок кирпично-красный, навозник домовой, огневка ольховая, перечный гриб, рядовка серо-желтая, сатанинский гриб и некоторые другие.

Чтобы избежать отравления, лучше всего следовать правилу: не собирать те грибы, которые вы не знаете или в которых сомневаетесь.

ПРЕМУДРОСТИ "ТИХОЙ ОХОТЫ"

Теперь, разобравшись в какой-то мере в интересующих нас представителях лесного царства, самое время перейти в другой участок грибного цеха. Этот участок своеобразен во всех отношениях. Он может быть рядом — за околицей деревни, случается, что до него долго приходится добираться на перекладных…

Он прекрасен в любую пору: весной светел и прозрачен, звенит птичьими голосами; летом торжествен и весел; осенью вспыхивает на солнце гроздьями рябины и осиновыми листьями… Он несметная кладовая богатств и сил жизни. Мы обязаны ему каждым вторым вдохом и едва ли не каждым глотком чистой воды. Он стоит на страже рек, сберегает влагу на полях, останавливает суховеи, спасает от разрушения склоны оврагов, дает приют птице и зверю…

Участок этот: великое чудо природы, наш зеленый друг лес. Единственный открытый для всех источник благодеяний, "куда по доброте или коварству, — как сказал писатель Леонид Леонов, — природа не повесила своего пудового замка".

Прежде чем ступить в лес и заняться "тихой охотой" (увлекательным сбором грибов), невредно знать некоторые ее правила.

Начнем с одежды. Она должна быть простой, лучше из плотной материи. Такое платье будет хорошей защитой от острых сучков, нахлыста колючей хвои. На случай ненастной, погоды неплохо брать с собой плащ-дождевик. На ноги подойдут кирзовые или резиновые сапоги, кеды или ботинки, если в лесу сухо.

Обувь нужно подбирать с тем расчетом, чтобы она была удобной и при ходьбе не терла ноги.

Самая надежная тара для грибов, позволяющая сохранять их свежесть, корзина из ивовых прутьев, пехтерь — лыковая плетенка, плетенка из бересты. Если распялить рюкзак согнутыми в обручи прутьями, он тоже может стать "корзиной". Не следует собирать грибы в сумки, мешки, рюкзаки без обручей: мнутся и крошатся шляпки. Не годятся ведра и полиэтиленовые пакеты: в них ограничен доступ воздуха, грибы нагреваются и "сгорают", как это случается с намокшим сеном.

Удача в "тихой охоте" обычно сопутствует тому грибнику, кто до солнца приходит в лес. Рано утром, когда нет еще косых солнечных лучей, гриб видится лучше. Появится солнце, нужно ходить по лесу так, чтобы оно было за спиной: не слепило глаза.

Хорошо искать грибы по росе: влажная шляпка блестит и заметна уже издали среди листвы и невысокой травы.

Грибы тоже надо брать умеючи. Некоторые сборщики считают, что их надо выкручивать, другие — срезать. Ученые полагают, а им нельзя не верить, что приемлемы оба способа. Однако некоторые различия все же имеются. Так, трубчатые грибы с толстой сплошной ножкой (белые, подосиновики, поддубовики, маслята, подберезовики и др.), если они одиночники, следует срывать, слегка раскачивая или выкручивая. Если же эти виды попадаются кучками, так тесно, что срослись корнями, лучше осторожно срезать на уровне земли. Потянешь один — вырвешь все семейство с грибницей.

У многих пластинчатых видов (рыжиков, груздей, волнушек и пр.) ножка полая, хрупкая. Их можно срывать, при этом ножка обычно ломается, не обнажая и не нарушая грибницу. Но опять-таки, деликатесные виды — груздь настоящий, рыжики — нередко обитают во мху. Выдернешь гриб — непременно захватишь грибницу. Остается одно — подрезать.

В любом случае, срезан или выкручен гриб, в какой-то мере затрагивается грибница. А ведь они, напомним, единый биологический организм. Подобно тому, как мы всегда обрабатываем любую ранку на своем теле или на дереве в саду, в "санитарном" уходе нуждается и то место, откуда взят гриб. Нужно всего лишь прикрыть его опавшей листвой или хвоей. При таком уходе грибница — аккумулятор питательных соков земли — быстро восстанавливается и вскоре даст новый приплод.

Грибы следует класть в корзину внутренней частью шляпки вниз. Ломкие особи (сыроежки, волнушки, рыжики и др.) — по возможности порознь от крупных, тяжелых. Длинноногие виды — белые, подосиновики, подберезовики — лучше боком. У пластинчатых грибов (груздей, подгруздков, валуев, опят и других, которые идут в засол) ножки обычно отрезают. Но вот у рыжиков, сыроежек, лисичек, шампиньонов, волнушек — оставляют.

Собранные грибы следует очищать руками и ножом в стороне от места, где они выросли. Тем самым снизится возможность заражения грибницы гнилостными микробами, которые неизбежно поселятся в очистках. Эта же предосторожность помогает защитить грибницу и от более крупных пакостников — грибных мух.

Лучше всего брать грибы молодые, свежие, без признаков гнили и червоточины, Но бывает соблазн положить в корзину и "великана", словом, перестарка. Но таков гриб красив лишь на вид. Обычно он дряблый, скользкий, к тому же червивый.

Некоторые люди не обращают на это внимание. Дома, мол, опустим в соленую воду, червяки и выплывут. Так-то оно так, а вот их ядовитые экскременты, которых в грибной мякоти полным-полно, останутся. Какая тут может быть приятность от подобных грибов?

Старый гриб можно выбросить, но делается иногда иначе. Нанизывают его шляпку на древесный сучок или ветку куста. Она вскоре высохнет, и ветер разнесет споры. Из семян, как и положено, прорастут новые грибы.

На пути сборщика попадаются не только грибы, которые пригодны в пищу, но и мухоморы, а также прочие поганки. Сбивать их ногой или палкой никак нельзя. Этими грибами кормятся лоси, медведи, олени, белки, их склевывают глухари, тетерки, куропатки и сойки. Видимо, лечатся ими. А как украшает лес своей форсистой ярко-красной с белыми крапинками тот же мухомор! Он как маяк для грибника: где обилие мухоморов, там много крепких ядреных белых.

Сбор грибов считается не хитрым занятием. Чего тут, дескать, замысловатого. Вошел в лес, и они тут как тут. Стоят, траву приподняв, боровики в серебряной паутине, маслята в еловых иглах, подосиновики в улитках… Это хорошо, конечно, держать грибы в воображении. Говорят, что такой способ помогает их искать.

Разумеется, есть районы, где пока еще сохранилась "грибная бабушкина глушь". Туда не совершают свои опустошительные набеги горожане. Там не приходится напрягаться: грибов — косой коси. Но таких мест становится все меньше, да и добраться до них не всегда легко и быстро.

Обычно же людям приходится выбираться по грибы в исхоженный вдоль и поперек лес. И вот здесь-то и нужно проявить сноровку.

Неопытный грибник напропалую мечется меж кустов и деревьев туда-сюда, но грибы в руки не даются, словно сквозь землю провалились. А подступаться к ним, оказывается, надо не с бездумного метания. Условия произрастания грибов определенных видов тесно связаны с тем, какие деревья их окружают. Вот и выходит, что сначала лучше присмотреться, что за лес перед вами, а потом искать грибы, которые более всего к нему тяготеют.

— В березняке обычно встречаются белые, валуи, вешенки, волнушки (розовая и белая), грузди (настоящий и черный), говорушки, дождевики, ежевики желтые, головачи, лисички, моховики зеленые, опята летние и осенние, подберезовики, подосиновики, подгруздки, серушки, сморчки, сыроежки.

— В еловых лесах — белые, грузди (настоящие, желтые и черные), дождевики, лисички, маслята зернистые, моховики зеленые, мокруха еловая, подгруздки, рыжики еловые, сморчки, строчки, сыроежки, чесночники, шампиньоны лесные.

— В сосновом бору — белые, говорушки, дождевики шиповатые, зеленушки, кольчатые колпаки, козляки, маслята (зернистые, болотные и поздние), моховики желто-бурые и зеленые, мокрухи, подгруздки, рыжики сосновые, опята осенние, польские грибы, рядовки, сморчки, строчки, сыроежки.

— В дубравах — белые, головачи, грузди дубовые и перечные, дождевики, дубовики, ежевики желтые, каштановые грибы, лисички настоящие, моховики зеленые, опята осенние, скрипицы, сморчковые шапочки, сыроежки.

— В осиннике — валуи, вешенки, грузди синеющие и осиновые, моховики зеленые, опята осенние и зимние, подгруздки, подосиновики, скрипицы, сморчки конические, чесночники, шампиньоны лесные, сморчковые шапочки.

— В липовых рощах-белые, грузди черные, дубовики, сатанинские грибы.

— В ольховнике-волнушки розовые, дождевики шиповатые, моховики зеленые, подгруздки белые, сыроежки, трюфели.

— В лиственничных лесах (в Забайкалье и Якутии) — маслята настоящие и лиственничные, моховики желто-бурые и зеленые, рыжики.

— В кедровнике — рыжики, пестрые лисички, паутинники.

— В тополиных рощах — подберезовики серые, грузди осиновые и синеющие.

— В грабовом лесу — белые (фиолетово-розовые боровики), грабовики Василькова (разновидность черного подберезовика).

— В буковом лесу — белые, черные трюфели, сатанинские грибы.

Уяснить, какие грибы могут быть в том или ином лесу, — полдела. Это на первый взгляд кажется, что они растут где попало. В действительности у представителей лесного царства иной настрой. Местоположение, почва, порода деревьев — все одинаково, а между тем на одних "огородах" грибы появляются из года в год, на других, во многом вроде бы схожих, их не бывает.

Грибы, как это ни странно, привередливы. Они выбирают богатую лесным перегноем почву, к тому же хорошо прогреваемую. Наибольшее количество видов облюбовывает опушки, полянки, края лесных тропинок и заброшенных дорог. Предпочитают грибы еловые и сосновые боры, дубовые рощи, березняки, смешанные леса, состоящие из лиственных и хвойных деревьев. Удобны для них и небольшие возвышенности, склоны

оврагов, полузатененные или открытые лучам солнца места.

В то же время грибы избегают чащу, сильно затененный лес, высокую густую траву, плотный брусничник, черничник, болотистые низины, слишком сухие лесные проплешины. В зной грибы прячутся от солнца под ветвями деревьев, особенно под нижним хвойным лапником. В ненастное лето, осенью или в сыром лесу наоборот: появляются, как говорят, "на отскочихе" — выходят на опушки и оголенные возвышенные поляны.

Не только место определяет рост грибов, а у каждого вида свои излюбленные владения, где они родят почти каждый год. В не меньшей мере появление различных особей зависит от умеренной влажной погоды и окружающей температуры.

Вегетация многих растений в основном полностью обусловливается теплом: чем сноснее погода, тем быстрее идет рост. У грибов свой порядок. Давно установлено, что грибницы большинства видов "воспламеняются", как правило, при 20–25 °С. Плодовое же тело начинает свое развитие на 6-10 °С ниже той температуры, которая требуется для грибницы. Этот перепад и является непременным условием появления грибов.

Период плодоношения у разных видов неодинаков. Так, некоторые из них бывают одну-две недели в году. Другие — опенок летний, лисички, подберезовики, подосиновики и прочие держатся с мая по сентябрь — октябрь. Большая же часть грибов появляется в течение сезона несколько раз — слоями (волнами). Это связано с особенностями развития грибницы. Она является как бы своеобразным конденсатором. Сначала сама набирает силу, потом использует ее для роста гриба. Истощившись, грибница какое-то время копит новый заряд энергии и снова использует его по назначению. Вот и выходит, что за сезон вегетативная фаза у шляпочных грибов не раз сменяется плодоношением.

В каждом регионе страны свои сроки грибного сезона. Так, в южных районах он длится 8-10 месяцев, в средней полосе — 6–8, и за это время наблюдаются три четко выраженные грибные волны. В северной части грибной сезон не долог: 3–4 месяца, и слои сливаются в один — августовский.

Разумеется, грибной сезон сезону рознь, у каждого есть особые черты. В зависимости от количества осадков, влажности, температуры воздуха, вида леса сроки появления грибов и основных их урожаев могут разниться по годам на 10–15 дней. К тому же грибной урожай местами случается не чаще одного раза в четыре года. Однако при всем этом различные виды следуют друг за другом в определенной последовательности.

Ранней весной, в южных районах в марте, в средней полосе в

середине апреля — начале мая (в зависимости от погоды), на мшистых и песчаных опушках, полянах, в лесных посадках, вдоль дорог, на вырубках появляются одиночно или группами первые грибы — **СМОРЧКИ КОНИЧЕСКИЕ**. В это же время в лиственных и смешанных лесах, вблизи молодых липок, осинок, на суглинистой и супесчаной почве выходят красоваться сморчковые шапочки. К концу мая сморчки бывают и в светлом березняке, и редком ельнике, на припеках, заброшенных лесных дорогах. И что удивительно: случается, что рядом с ними, всем срокам вопреки, стоят белые.

В мае можно встретить еще один ранний вид — **ВЕШЕНКУ ОБЫКНОВЕННУЮ**. Растет она большими семействами, сплетаясь ножками в пучки, на пнях, сухостойных или ослабленных лиственных деревьях.

Наступает июнь — новая для грибника радость. Старые, в основном березовые, пни густо облепливают желтотелые летние опята. Они, кстати, держатся потом долго — до сентября. На опушках в эту пору есть уже подберезовики, у ельника и сосенника — наливные маслята. Появляются в лесу и другие грибы — сыроежки, моховики зеленые.

К середине июня деревья уже полностью раскрывают свои ладошки-листочки. Боры благоухают сочной листвой, травами. Зацветают шиповник, малина… Возле пней и кустов на вырубках краснеет земляника. На полях в средней полосе страны начинает колоситься рожь, а это лучшая примета первой волны белых (их обычно и называют колосовиками) — точеных красавцев на пузатых сахарных ножках.

Белый гриб — "всем грибам полковик". А какой "полковик" без войска. И оно тут как тут: подберезовики, подосиновики, дубовики, сыроежки, маслята лиственничные… Вылезают из земли и лисички, но не торопятся: неделю, иногда и более торчат желтыми зубочками среди прелой листвы у берез, на припеке. И лишь потом начинают догонять в росте других лесных братьев и сестер. В конце июня — начале июля грибы забираются уже в мох и травы, под елочки: там земля тоже прогрелась, а влаги больше.

Белые держатся дней десять, затем пропадают. Лишившись "полковика", редеет и его войско, но ненадолго. В. июле, на макушке лета, на смену им выходят другие грибы — волнушки, грузди, рыжики. Бывает, появляются всем на удивление опята осенние, если некоторое время держится сушь.

Обычно июль уравновешен, верен своему предназначению — одаривает землю надежным теплом. При всем этом случаются резкие перепады: грозовые дожди сменяются утомительным зноем. Грибнику тоже следует приспособиться к погодной

круговерти. Истощились лесные дары на припеке и мелколесье подавайся в матерый лес, ищи их в траве, хвоще, во мхах. Кончились в березовом — иди в еловый, сосновый. Не попадаются грибы на высоких местах — могут быть в низинах, возле лесных ручьев, болотин, словом, там, куда в обычное время нет охоты заглядывать.

Август лишь немного уступает июлю по теплу, особенно в первой половине. Нередко полуденный зной бывает даже сильнее. Но день уже пошел на убыль, ночи становятся прохладнее, а по утрам выпадают обильные серебристые росы. Все контрастнее дневная и ночная температуры воздуха. А это как раз и нужно грибам.

Предвестниками их второй волны являются густые теплые туманы, белая плесень вдоль лесных дорог и тропинок. Вскоре и сами грибы подходят, дружно, как сговорились, наполняют лес. В это время хороши для сушки белые, подберезовики, подосиновики. Грузди, маслята, волнушки, рыжики, которых полно в молодых сосновых лесах, пригодны для маринования и засолки.

Кончается август, а с ним — пора летних грибов. Осень подбирается незаметно, зачин ей, как говорят в народе, делает сентябрь. Природа на глазах меняется, в разноцветный наряд одевается лес. Обычное явление в сентябре — резкие похолодания. Нередко вслед за первыми заморозками устанавливается солнечная погода. Над холмами и полями днем тихо пролетают паутинки. Наступает короткая теплая пора — "бабье лето".

Теперь очередь осенних грибов, и они не заставляют себя ждать, если благоприятствует погода. Третья волна приходится на начало сентября, она, как правило, самая сильная, самая обильная. Грибы в эту пору ядреные, твердые, питательнее, чем их летние предшественники, и более всего подходят для домашней заготовки.

С наступлением заморозков, казалось бы, прекращается рост грибов. Но нет! Долго еще держатся белые, подберезовики, лисички, моховики, маслята. Они прячутся под опавшую листву, в мох, и их трудно искать. Лесная шуба не спасает: грибы промерзают насквозь и теряют свой вкус. Но вот зимним опятам холода нипочем. Появляются они с первыми заморозками на пнях и старых отмерших деревьях большими семьями. Самое удивительное — всегда свежие. Прихватит мороз — застынут, становятся стекольными, а чуть оттепель — снова растут.

Разумеется, порядок появления грибов указан лишь как приблизительный, и в зависимости от местных условий и погоды

он часто нарушается. Попробуй угадай, когда будет какой-либо вид, если грибы к тому же едва ли единственный продукт леса, появление которых непредсказуемо.

Однако все же можно как-то определить, что на подходе. Подскажет сама природа, сам лес. Надо знать лишь народные приметы и сообразовывать с ними лесные походы. Вот некоторые из этих примет.

Распустили ольха и береза сережки — пора сморчков.

Выгнало дерево полный лист — сморчки исчезают до следующей весны.

После сморчков через три недели жди подберезовиков, первые из них — во время цветения черемухи.

Раскрылись цветки сирени — пора шампиньонов.

Полетел пух с осины (слетают зрелые семена) — вылезли подосиновики.

Зацвела сосна — появился зернистый масленок.

Заколосилась рожь — время сбора белых-колосовиков.

Есть в лесу волнушки — на подходе грузди.

Жнут рожь — начало второго урожая подберезовиков.

Появились мухоморы — готовься снова за белыми грибами.

Созревают в лесу малина, черника — значит время второго слоя белых грибов, а через три недели жди рыжики.

Цветет вереск — ищи рыжиков.

Попадаются рыжики — вскоре появятся осенние опята.

Овес набрал восковую спелость, на березах зажелтели первые листочки пора брать осенние опята.

Начался листопад-время последнего сбора грибов.

Плох тот грибник, который надеется лишь на удачу, счастливую случайность. Хорошие грибы даются человеку, познавшему правила их сбора. И все же, как лучше искать грибы? Когда заходишь в лес, особенно в незнакомый, невольно охватывает оторопь: что в нем, в какую сторону податься?

Есть старый надежный способ. Будучи в лесу, нужно первонаперво осмотреться, вообразить себя (не удивляйтесь!) грибом и тут же задать вопрос: "Где бы я вырос? Где тут место, чтобы земля была подходящей, чтобы солнце, когда надо, грело и дождик

окроплял?" Может, сразу и не удастся облюбовать для себя "обитель". Но потом дело пойдет на лад. И что же: выберешь место, а там стоят грибы, да еще какие!

Подобный способ "тихой охоты" очень помогает: сам не раз к нему прибегал, причем в лесу, где никогда ранее не был. Искал не грибы, а место, и выходил на россыпи белых, рыжиков, груздей, лисичек… Попробуйте и вы при случае так собирать грибы. Уверен, не обманетесь.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Бульон грибной с домашней лапшой. Бульон грибной с луком. Бульон из свежих или сушеных грибов. Бульон из шампиньонов с яйцо. Грибная похлебка. Грибница с пшеном. Грибной рассольник. Грибной суп. Грибной суп с гренками. Грибной суп с лапшой. Грибной суп с луком. Грибной суп с мясом и морковью. Грибной суп с овощами. Грибной суп с ячневой крупой. Грибной холодник с отварным мясом. Лапша грибная. Суп грибной. Суп грибной с вермишелью и картофелем. Суп грибной с рисом. Суп грибной с сухофруктами. Суп из белых грибов с картофелем. Суп из белых, подберезовиков, подосиновиков, маслят, моховиков. Суп из боровиков. Суп из лисичек. Суп из свежих белых грибов. Суп из свежих грибов. Суп из свежих грибов с рисом. Суп из свежих опят. Суп из сушеных грибов. Суп из цыпленка с грибами. Суп картофельный с сушеными грибами. Суп-лапша домашняя со свежими грибами. Суп молочный с грибами. Суп Петра Великого. Суп-пюре со свежими грибами. Суп-пюре из шампиньонов. Борщ с грибами. Борщ с грибами и "Кильками в томате". Борщ с грибами и черносливом. Щи из квашеной капусты с грибами. Щи из свежей капусты с сушеными грибами.

"БУЛЬОН ГРИБНОЙ С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ"

Компоненты:
грибы белые сушеные — 15–20 шт.
масло сливочное — 1–2 столовые ложки
мука — 1 стакан
яйцо — 1 шт.
петрушка
укроп
соль

Приготовить грибной бульон, процедить его, заправить сливочным маслом, посолить и поставить на огонь для прогревания. Грибы нарезать в виде лапши. Приготовить домашнюю лапшу. Для этого просеять пшеничную муку, положить в нее сырое яйцо, добавить немного воды и замесить. Тонко раскатать тесто, подсушить, затем нарезать в виде соломки. Лапшу отварить и, соединив с грибами, перемешать. При подаче на стол положить в тарелки лапшу с грибами, залить горячим бульоном, посыпать мелкорубленой зеленью укропа и петрушки.

"БУЛЬОН ГРИБНОЙ С ЛУКОМ"

Компоненты:
грибы белые сушеные — 15–20 шт.
лук репчатый — 2–3 шт.
масло сливочное — 1–2 столовые ложки
петрушка
укроп
соль

Отваренные для бульона грибы нарезать в виде лапши и спассировать с тонко нарезанным репчатым луком. В бульон положить сливочное масло и прогреть его, не доводя до кипения. При подаче на стол в тарелки положить пассированные грибы и лук, залить бульоном и посыпать мелкорубленой зеленью укропа и петрушки.

"БУЛЬОН ИЗ СВЕЖИХ ИЛИ СУШЕНЫХ ГРИБОВ"

Компоненты:
грибы свежие — 150–200 гр.
или
грибы сушеные — 20–25 гр.
вода — 1 литр
соль

Свежие грибы чистят и моют, опускают в холодную воду и варят на слабом огне 20–30 мин Отвар процеживают и заправляют. Грибы нарезают кусками, снова кладут в бульон или готовят из них отдельное кушанье.

Сушеные грибы тщательно промывают, заливают холодной водой и вымачивают 3–4 часа, затем в той же воде варят 40–50 мин, пока грибы не станут мягкими. Бульон процеживают и заправляют, используют для приготовления супа или соуса. Бульон можно также подать на стол в чистом виде в чашках. В этом случае к нему подают пирожки с луком, мясом или ветчиной, горячие бутерброды с сыром или гренки из белого хлеба. Отваренные грибы нарезают брусочками, шинкуют или пропускают через мясорубку и используют для приготовления супа, соуса или какого-либо другого блюда.

"БУЛЬОН ИЗ ШАМПИНЬОНОВ С ЯЙЦОМ"

Компоненты:
шампиньоны — 150 гр.
яйца — 2 шт.
масло — 40 гр.
мука — 40 гр.
соль

Слегка обжарить муку на сливочном масле до золотистого цвета. Разболтать 2 яйца, добавить их в муку, все перемешать и залить холодной водой Предварительно мелко нарезанные и хорошо прожаренные грибы добавить в суп и варить 25 мин на среднем огне. Добавить соль по вкусу и мелко нарезанный лук-резанец.

"ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА"

Компоненты:
грибы свежие — 500 гр.
крупа перловая — 100 гр.
морковь
картофель

Отдельно варят грибы и отдельно — перловую крупу. Затем перловку кладут в грибной бульон, добавляют обжаренный отдельно в масле лук, мелко нарезанную морковь, картофель кубиками и варят до готовности. В последние минуты варки кладут нарезанные дольками отварные грибы.

"ГРИБНИЦА С ПШЕНОМ"

Компоненты:
грибы свежие — 80 гр.
пшено — 40 гр.
лук репчатый — 20 гр.
масло сливочное — 10 гр.
сметана — 60 гр.
соль
зелень

Свежие грибы промыть, мелко нарезать, положить в кипящую воду вместе с промытым пшеном и варить на медленном огне. За 10 мин до окончания варки добавить репчатый лук, поджаренный на масле, соль. Перед подачей на стол кушанье заправить сметаной и зеленью укропа.

"ГРИБНОЙ РАССОЛЬНИК"

Компоненты:
грибы — 500 гр.
крупа перловая — 6–7 столовых ложек
лук репчатый — 3 шт.
огурец соленый — 3 шт.

В кастрюлю положить ложку растительного масла и мелко нарезанный лук. Когда лук немножко обжарится, очищенные и нарезанные грибы, лучше всего, конечно, белые. Слегка обжарить, залить кипящей водой, накрыть крышкой и варить до готовности. Отдельно сварить коренья с морковью, перловку, мелко нарезанный соленый огурец, затем все это переложить в кастрюлю с грибами. Осталось прокипятить и посыпать рубленой зеленью.

"ГРИБНОЙ СУП"

Свежие молодые грибы (500 г) очистить, вымыть, нарезать ломтиками. Потушить на масле вместе с мелко нарезанной зеленью петрушки. Посолить, поперчить. Поджарить на масле половину столовой ложки муки. Отдельно в 3 литрах воды вскипятить коренья петрушки, сельдерея, морковь, отваром развести обжаренную муку, положить грибы, дать еще немного повариться.

Перед подачей заправить суп желтком одного яйца — влить его быстро, энергично мешая суп, чтобы желток не сварился.

"ГРИБНОЙ СУП С ГРЕНКАМИ"

Компоненты:
грибы свежие — 250 гр.
мука — 1 столовая ложка
масло сливочное — 50 гр.
зелень
перец
соль

Свежие грибы промыть, мелко нарезать, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 30 мин. Затем развести в теплой воде слегка подсушенную муку, влить в суп и варить еще 10 мин. Суп заправляют сливочным маслом.

Перед подачей на стол положить в него мелко нарубленную зелень петрушки и молотый перец.

Гренки подать отдельно.

"ГРИБНОЙ СУП С ЛАПШОЙ"

Компоненты:
грибы свежие — 200 гр.
лук репчатый — 1 шт.
петрушка корень — 1 шт.
морковь — 1 шт.
бульон куриный или вода — 1 литр
масло сливочное — 1 столовая ложка
лапша — 60–70 гр.
петрушка
соль

Мелкие грибы разрезают пополам или на четыре части, более крупные — на кусочки. Нарезанные кружочками лук, петрушку и морковь отваривают в воде или бульоне. Когда они почти готовы, кладут грибы, варят на слабом огне 10–15 мин, затем добавляют отдельно сваренную лапшу и заправляют.

"ГРИБНОЙ СУП С ЛУКОМ"

Компоненты:
грибы свежие — 300 гр.
лук репчатый — 300 гр.
масло или маргарин — 1 столовая ложка
бульон — 1 литр
мука — 1 чайная ложка
перец
соль

Очищенные и вымытые грибы и лук нарезают соломкой, тушат в жиру. Когда лук становится прозрачным и чуть подрумянится, добавляют бульон, варят и заправляют. Если хотите, чтобы суп был гуще, перед тем как добавить бульон, грибы следует посыпать мукой, а затем уже вместе с бульоном варить 10 мин. К супу подают бутерброды с тертым сыром.

"ГРИБНОЙ СУП С МЯСОМ И МОРКОВЬЮ"

Компоненты:
грибы свежие — 100–150 гр.
говядина — 150–200 гр.
морковь — 2 шт.
петрушка корень — 1 шт.
сельдерей — 1 шт.
вода — 1 литр
жир или маргарин — 1 столовая ложка
лук репчатый — 1 шт.
мука — 1 столовая ложка
сметана — 1 столовая ложка
укроп или петрушка
перец
соль

Из мяса варят бульон. Грибы, морковь, лук, петрушку или сельдерей нарезают тонкими брусочками и тушат в жиру. Когда они почти готовы, их посыпают мукой, добавляют кусочки мяса, нарезанные поперек волокон, и все продукты тушат еще некоторое время Затем их кладут в бульон, варят 10 мин и заправляют солью и перцем. Прежде чем подать на стол, добавить сметану и посыпать мелко рубленной зеленью.

"ГРИБНОЙ СУП С ОВОЩАМИ"

Компоненты:
грибы свежие — 200 гр.
лук-порей — 1 пучок
маргарин или жир — 1 столовая ложка
петрушка корень — 1 шт.
сельдерей — 1 шт.
картофель — 3–4 шт.
бульон или вода — 1 литр
сметана — 1–2 столовые ложки
яйцо — 1 шт.
морковь — 1 шт.
яблоко или помидор — 1 шт.
брюква кусочек
капуста свежая
укроп или петрушка
лук зеленый
соль

Грибы, коренья и морковь нарезают брусочками и тушат в жиру. Брюкву, капусту и морковь нарезают продолговатыми кусочками и опускают в кипящий бульон или воду. Когда овощи становятся полумягкими, к ним добавляют тушеные грибы, а также коренья и нарезанное яблоко или помидор. Продолжают варить до полной готовности всех продуктов, затем заправляют. При подаче на стол в тарелки добавляют сметану, кладут яйцо, нарезанное ломтиками или секторами, сверху посыпают рубленой зеленью.

"ГРИБНОЙ СУП С ЯЧНЕВОЙ КРУПОЙ"

Компоненты:
грибы свежие — 250 гр.
лук репчатый — 1 шт.
жир или маргарин — 1 столовая ложка
вода или бульон — 1 литр
крупа ячневая — 2 столовые ложки
картофель — 2 шт.
огурец соленый или помидор — 1 шт.
лук зеленый
петрушка
тмин
соль

Подготовленные грибы нарезают кусочками и тушат в жиру или в маргарине вместе с нарубленным луком. Промытую крупу варят в воде или бульоне до полумягкости, затем кладут нарезанный картофель, тушеные грибы и лук. За несколько минут до окончания варки в суп добавить ломтики огурца или помидора, все вместе проваривают, заправляют. Если суп варят на мясном бульоне, то в него можно положить и мясо. Перед подачей на стол в суп добавляют сметану и посыпают зеленью.

"ГРИБНОЙ ХОЛОДНИК С ОТВАРНЫМ МЯСОМ"

Компоненты:
грибы свежие — 250 гр.
или
грибы сушеные — 25 гр.
отвар грибной или квас — 1 литр
мясо вареное или колбаса — 150–200 гр.
огурец — 1 шт.
яйцо — 1 шт.
лук зеленый — 50 гр.
сметана — 0.5 стакана
сок лимона
сахар
укроп
соль

Очищенные и промытые грибы тушить в собственном соку или варить до готовности. Отвар процедить, грибы нарезать брусочками. Мясо, огурец и яйцо нарезать кубиками или продолговатыми кусочками, зеленый лук нашинковать. Все продукты смешать со сметаной и охлажденным отваром или хлебным квасом, заправить. Посыпать рубленым укропом. Вместо мяса или в дополнение к нему в суп можно положить нарезанную ветчину или колбасу.

"ЛАПША ГРИБНАЯ"

Компоненты:
грибы белые сухие — 6 шт.
лук репчатый — 1 шт.
морковь — 1 шт.
сельдерей — 1 шт.
лавр. листья — 3 шт.
перец черный горошек — 6 шт.
укроп — 1 столовая ложка
сметана — 4 столовые ложки
лапша
соль

Предварительно замоченные сухие белые грибы немного поварить, вынуть, нарезать соломкой, вновь опустить в кипящий бульон, добавить нарезанные лук, морковь, сельдерей и варить до полной готовности грибов. В кипящий бульон засыпать лапшу и варить на умеренном огне до готовности лапши, к концу варки положить перец и лавровый лист.

При подаче на стол заправить сметаной и зеленью.

"СУП ГРИБНОЙ"

Компоненты:
грибы — 100 гр.
картофель — 100 гр.
вода — 1 литр
масло сливочное — 50 гр.
помидор — 1 шт.
укроп нарезанный — 2 чайные ложки
петрушка нарезанная — 1 чайная ложка
лук репчатый — 1 головка
сметана — 100 гр.
огурец соленый — 1 шт.
соль
перец

Отварить мелко нарезанные грибы и лук. Добавить нарезанный кубиками картофель. После того, как картофель сварится, прибавить нарезанный помидор. Заправить суп петрушкой, укропом, мелко нарезанным огурчиком, очищенным от кожицы, солью, перцем сметаной.

"СУП ГРИБНОЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ"

Компоненты:
грибы сушеные — 30 гр.
вода — 500 мл.
лук репчатый — 30 гр.
масло топленое — 25 гр.
картофель — 150 гр.
вермишель — 30 гр.
перец
соль
1 порция.

Сварите грибной бульон и отцедите его. Отваренные грибы мелко нарежьте, обжарьте с мелко нарезанным репчатым луком на топленом масле. В горячий бульон положите обжаренные грибы с луком, промытый и крупно нарезанный картофель, соль, перец и продолжайте варить. Вермишель опустите на 3–5 минут в кипящую воду, затем откиньте на дуршлаг и переложите в бульон. Суп варите до полной готовности вермишели. Посыпьте зеленью петрушки и добавьте сметану.

"СУП ГРИБНОЙ С РИСОМ"

Компоненты:
грибы сушеные — 30 гр.
вода — 500 мл.
лук репчатый — 40 гр.
масло топленое — 25 гр.
рис — 40 гр.
1 порция.

Сушеные грибы тщательно промойте и замочите на 4 часа в воде, потом в этой же воде отварите. Бульон отцедите, а отваренные грибы мелко нарежьте и вновь опустите в бульон. На топленом масле обжарьте мелко нарезанный репчатый лук и добавьте его в бульон. Сюда же внесите перебранный промытый рис и варите бульон до полной готовности риса. По мере выкипания жидкости подливайте горячую воду (до объема 0.5 л).

К супу можно подать сметану и посыпать зеленью петрушки.

"СУП ГРИБНОЙ С СУХОФРУКТАМИ"

Компоненты:
грибы сушеные — 30 гр.
вода — 500 мл.
лук репчатый — 40 гр.
масло топленое — 25 гр.
мука — 5 гр.
чернослив — 25 гр.
изюм — 25 гр.
петрушка
1 порция.

Сварите грибной бульон и процедите его. Отваренные грибы мелко нарежьте, положите в бульон, туда же добавьте мелко нарезанный, предварительно обжаренный репчатый лук, панировочные сухари или муку (обжаренную на топленом масле и разведенную несколькими столовыми ложками бульона). Затем всыпьте чернослив и изюм. Доведите суп до кипения и кипятите не более 2 минут. Суп подайте посыпав зеленью петрушки.

Сметана к этому супу не подходит.

"СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С КАРТОФЕЛЕМ"

Компоненты:
грибы — 200–300 гр.
картофель — 2–3 шт.
лук репчатый — 1 шт.
масло растительное — 1 столовая ложка
сметана — 2 столовые ложки
или
молоко — 0.5 стакана
петрушка
укроп
соль

Грибы промыть, мелко нарезать, положить в кастрюлю, залить водой и кипятить 30–40 мин. Затем добавить нарезанный кубиками картофель, варить его до готовности, посолить и заправить поджаренным луком. Перед подачей на стол в тарелку положить сметану, зелень укропа и петрушки.

"СУП ИЗ БЕЛЫХ, ПОДБЕРЕЗОВИКОВ, ПОДОСИНОВИКОВ, МАСЛЯТ, МОХОВИКОВ"

Компоненты:
грибы свежие — 300–400 гр.
масло сливочное или топленое — 1 столовая ложка
сметана — 2 столовые ложки
лук репчатый — 1 шт.
петрушка
укроп
соль

Грибы перебрать, отрезать загрубевшие части, вымыть, нарезать мелкими кусочками, положить в кастрюлю, добавить репчатый лук, залить водой и варить около часа. Затем заправить сливочным или топленым маслом.

"СУП ИЗ БОРОВИКОВ"

Ломтики боровиков обжарить в сливочном масле, опустить в кастрюлю с водой и кипятить не менее получаса. Затем добавить кубики картофеля, лавровый лист и снова кипятить минут двадцать. Можно сдобрить суп щепоткой зеленого укропа.

Точно так же готовят похлебку из подосиновиков и подберезовиков. Для вкуса добавляют сметану.

"СУП ИЗ ЛИСИЧЕК"

Компоненты:
грибы лисички — 500 гр.
шпиг — 100 гр.
мука — 1 чайная ложка
сметана — 1 столовая ложка
лук репчатый
перец
соль

Шпиг нарезать, истолочь и тушить в нем измельченный лук в течение 10–15 мин, чтобы он стал полумягким. Затем промытые грибы смешать с луком и тушить 45 мин. После этого лисички залить 3 л кипятка, посолить и варить полчаса. Чайную ложку муки взболтать в сметане и заправить суп. При желании его можно поперчить.

"СУП ИЗ СВЕЖИХ БЕЛЫХ ГРИБОВ"

Варится в сухую и не очень жаркую погоду. В сильную жару белые грибы имеют противную привычку накапливать мускарин, т. ч. есть их нежелательно, а если грибы намочить хотя бы под дождиком, вкус у супа будет уже не тот. Поэтому, кстати, грибы для супа не моют, а лишь протирают влажной тряпочкой.

В кипящую подсоленную воду кладут картофель порезанный "бочонком" (ломтиками примерно $5 \times 5 \times 10$ мм), молодую морковь, порезанную тонкими кружочками и крошечную луковку. Свежие белые грибы чистят, протирают влажной тряпочкой, режут на приличные случаю ломтики, слегка обжаривают в сливочном масле и, как только картошка сварится — выкладывают в суп. Дают покипеть на слабом огне 2–3 минуты. Вкушают со сметаной.

Весь процесс, начиная с чистки картошки и кончая первым "Ах, как вкусно\!" занимает 20 минут.

Аналогичный рецепт и для супа из дождевиков. (Жаль, что их редко удаётся набрать хотя бы на одну порцию.) Дождевики берутся только молодые, снежно-белые на срезе. Дождевики покрыты плотной кожицей, поэтому, перед тем как жарить, их чистят словно картошку. А в остальном — рецепт такой же, но вкус — другой.

"СУП ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ — 1"

Компоненты:
грибы — 340 гр.
лук репчатый — 35 гр.
масло сливочное — 10 гр.
сметана — 20 гр.
соль
специи

Очищенные и промытые свежие грибы нарезать ломтиками, положить в кипящую воду и варить 10–15 мин. Добавить слегка поджаренный лук, соль, перец, лавровый лист и варить до готовности. Когда суп будет готов, заправить его зеленью лука и укропа, положить сливочное масло и сметану.

"СУП ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ — 2"

Компоненты:
грибы свежие — 500 гр.
масло сливочное — 1 столовая ложка
мука — 5 гр.
яйцо (желток) — 1 шт.
петрушка
соль

Грибы промыть, нарезать ломтиками и тушить 30–40 мин в сливочном масле с мелкорубленой зеленью петрушки. Добавить соль и перец по вкусу. Отдельно смешать половину столовой ложки муки и столько же сливочного масла. Смесь поджарить и развести 3 л воды, положить грибы и варить 10–15 мин. Перед тем как подать на стол, суп заправить крутым растертым яичным желтком.

"СУП ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ С РИСОМ"

Компоненты:
грибы — 100 гр.
лимон — 0.5 шт.
молоко кислое — 1 столовая ложка
масло — 3 столовые ложки
рис — 2 столовые ложки
яйца — 2 шт.
петрушка
черный перец
соль

Свежие грибы промыть, нарезать соломкой, положить в кастрюлю, добавить сливочное масло, посолить, залить водой и лимонным соком, варить 20 мин. Затем опустить рис и варить еще 20 мин. Суп заправить кислым молоком и яйцом, положить в него сливочное масло. Перед подачей на стол в тарелки можно насыпать зелень петрушки, черный перец.

"СУП ИЗ СВЕЖИХ ОПЯТ"

Компоненты:
грибы опята — 200–300 гр.
крупа гречневая — 3–4 столовые ложки
лук репчатый — 1 шт.
молоко — 0.5 стакана
или
сметана — 2 столовые ложки
зелень
соль

Грибы (опята — летние, осенние или зимние) перебрать, обрезать ножки, вымыть, мелко нарезать, положить в кастрюлю и варить 30–40 мин. Затем всыпать гречневую крупу, добавить репчатый лук, посолить и варить до готовности крупы. Суп заправить сметаной или молоком. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

"СУП ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ"

Компоненты:
грибы сушеные — 150 гр.
масло сливочное — 1–2 столовые ложки
лук репчатый — 1 шт.
помидоры — 2 шт.
вермишель — 2–3 столовые ложки
молоко кислое — 1 стакан
яйца — 2 шт.
перец черный
петрушка
соль

Сушеные грибы перебрать, промыть, залить холодной водой на 2–3 ч. Слегка поджарить на масле лук, муку, красный перец и помидоры, залить их кипятком, положить грибы и варить до готовности. Затем в суп высыпать рис, вермишель, нарезанные соломкой овощи. Суп заправить кислым молоком и яйцами, Прежде чем подать на стол, поперчить и посыпать зеленью петрушки.

"СУП ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ГРИБАМИ"

Компоненты:
шампиньоны или белые — 100 гр.
цыпленок — 200–250 гр.
ветчина нежирная — 50 гр.
яйца — 3–4 шт.
сельдерей
укроп
соль
перец

Цыпленка варим до тех пор, пока кости не размягчатся, затем вынимаем и измельчаем наподобие фарша. В бульон кладем ветчину кусочками, пряности, соль и после непродолжительной варки в кастрюлю помещаем измельченного цыпленка. Затем пропускаем все через сито и добавляем два белка. Яйца вбиваем в чашку, смешиваем, приправляем солью и перцем. Наконец, соединяем бульон и яйца, варим еще 10 мин и подаем к столу.

"СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СУШЕНЫМИ ГРИБАМИ"

Компоненты:
грибы сушеные — 100 гр.
картофель — 600 гр.
лук репчатый — 1–2 шт.
жир — 2 столовые ложки
мука — 2 столовые ложки
петрушка
укроп
соль

Сушеные грибы вымыть и положить на 2–3 ч в холодную подсоленную воду. Затем нарезать их соломкой, сложить в кастрюлю, залить водой, в которой замачивались грибы, и поставить на огонь. Как только грибы станут мягкими, положить картофель, нарезанный кубиками, и варить. За несколько минут до готовности положить специи, заправить суп луком, поджаренным на жире, соусом, приготовленным из муки и жира. Перед подачей на стол суп посыпать зеленью петрушки и укропа, которую нужно мелко порубить.

"СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ"

Компоненты:
грибы — 400 гр.
морковь — 80 гр.
лук репчатый — 2 шт.
петрушка — 40 гр.
мука — 150 гр.
жир — 60 гр.
яйцо — 1 шт.
соль
специи
зелень

Грибы (белые, подберезовики, подосиновики, маслята, шампиньоны) нарезать соломкой и слегка тушить в небольшом количестве воды и жира. В кипящую воду всыпать лапшу, кипятить 10–15 мин. Затем положить слегка поджаренные овощи (морковь, петрушку, репчатый лук), нарезанные соломкой, тушеные грибы с отваром, перец горошком, лавровый лист, соль и варить до готовности. При подаче на стол лапшу посыпать мелко нарезанной зеленью.

"СУП МОЛОЧНЫЙ С ГРИБАМИ"

Компоненты:
грибы свежие (белые) — 150 гр.
молоко — 500 мл.
картофель — 600 гр.
лук репчатый — 2–3 шт.
яйцо — 1 шт.
масло сливочное — 1 столовая ложка
соль

Свежие грибы промыть, положить в кастрюлю и отварить до полуготовности. Затем вынуть их шумовкой из бульона, нарезать кубиками, смешать с нашинкованным репчатым луком, добавить сливочное масло, немного грибного бульона и тушить до готовности. В процеженный бульон налить молока и вскипятить. В кипящую жидкость положить картофель, нарезанный кубиками, и варить. За 10 мин до готовности положить тушеные грибы с луком, посолить по вкусу. Затем взбить яйцо с молоком, влить его в суп и дать закипеть.

"СУП ПЕТРА ВЕЛИКОГО"

Отварить шампиньоны в молоке, провернуть через мясорубку, смешать с куриным фаршем. Добавить яйцо, немного муки и, если надо, молока. Все перемешать и чайной ложкой опускать в кипящий куриный бульон.

"СУП-ПЮРЕ ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ — 1"

Компоненты:
грибы свежие 50 гр.
или
сморчки — 75 гр.
мука — 20 гр.
масло сливочное — 20 гр.
молоко — 75 гр.
яйцо (желток) — 1/8 шт.

Отобрать для гарнира мелкие шляпки свежих белых грибов или шампиньонов и припустить в бульоне (их потом нужно будет закинуть в уже готовый суп). Остальные грибы зачистить, промыть, пропустить через мясорубку, затем тушить на сливочном масле 20–30 минут.

Тушеные грибы соединить с белым соусом (муку развести в бульоне) и варить 20–25 минут, снимая пену. После варки протереть, снова закипятить, и поставить на водяную баню. Заправить суп смесью из яичных желтков и молока, соединить с кусочком сливочного масла. В тарелку добавить тонко нарезанные шляпки припущенных грибов.

Вместо белых можно использовать сморчки, предварительно отваренные в течение 5–7 минут (**отвар сморчков не используется!).**

Этот суп можно приготовить как суп-крем, на молоке: вместо чистого бульона используется смесь из стакана молока и ¾ стакана бульона, вместо смеси желтков и молока используется 50 гр. кипяченых сливок.

"СУП-ПЮРЕ ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ — 2"

Компоненты:
грибы — 400 гр.
говядина с костями — 500 гр.
морковь — 1 шт.
лук репчатый — 1 шт.
мука — 3 столовые ложки
масло сливочное — 50 гр.
молоко — 1.5 стакана
яйцо (желток) — 1 шт.
соль
Сухарики:
хлеб белый — 150 гр.
масло сливочное — 50 гр.

Из мяса и костей сварить бульон. Грибы (белые или шампиньоны) промыть, нарезать, положить в кастрюлю, добавить поджаренные морковь лук, залить бульоном и, накрыв крышкой варить около часа. Сваренные грибы пропустить через мясорубку, залить молочным соусом (муку поджарить на масле до светло-желтого цвета и разбавить молоком), немного поварить, затем протереть через сито, посолить и еще чуть-чуть поварить.

Полученную грибную массу залить бульоном, заправить взбитым яичным желтком, разбавленным бульоном. Суп-пюре из свежих грибов подать с белыми сухариками.

Булку (пшеничный хлеб) для сухариков следует брать черствую, так как она меньше крошится и ее можно красивее нарезать. Прежде всего с булки снять корку, затем разрезать на ломтики и нарезать кубиками. Масло растопить на сковороде, положить на него кусочки булки и поджаривать, пока не зарумянятся.

"СУП-ПЮРЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ" (или свежих белых грибов, или сморчков)

Компоненты:
шампиньоны — 600 гр.
молоко — 4 стакана
мука — 2 столовые ложки
масло — 2 столовые ложки
морковь — 1 шт.
лук репчатый — 1 шт.
Заправка:
яйцо (желток) — 1 шт.
молоко или сливки — 1 столовая ложка

Свежие шампиньоны очистить, вымыть, мелко нарезать (очень мелко), сложить в кастрюлю, добавить столовую ложку масла, разрезанную на две части вдоль морковь, и целую луковицу, накрыть крышкой и тушить 30–40 минут, потом прибавить стакан воды и прокипятить.

В суповой кастрюле слегка поджарить муку с маслом, развести горячим молоком и 1 стаканом воды (или овощного отвара), вскипятить, смешать с тушеными шампиньонами (предварительно вынув из них морковь и луковицу) и варить 10–15 минут. После варки по вкусу положить соль, заправить суп маслом и яичным желтком, смешанным со сливками или молоком.

Отдельно подать гренки. Можно добавлять зелень, да и вообще, включить воображение.

"БОРЩ С ГРИБАМИ"

Компоненты:
грибы белые сушеные — 30 гр.
масло сливочное — 1 столовая ложка
лук репчатый — 1 шт.
свекла средняя — 2 шт.
картофель — 4 шт.
бульон — 1–2 литра
мука — 1 чайная ложка
сметана — 1–2 столовые ложки
зелень — 2–3 столовые ложки
томат-пюре — 1 столовая ложка
уксус
сельдерей или петрушка

Подготовленные грибы тушат в сливочном масле вместе с измельченными кореньями. Вареную свеклу нарезают брусочками. Картофель, нарезанный продолговатыми кусочками, отваривают в бульоне до мягкости, добавляют другие продукты (муку смешивают с небольшим количеством холодной жидкости) и все вместе варят 10 мин. Сметану и измельченную зелень кладут в суп перед подачей его на стол. Если добавляют томат-пюре, то его тушат вместе с грибами.

"БОРЩ С ГРИБАМИ И "КИЛЬКАМИ В ТОМАТЕ""

Компоненты:
грибы сушеные — 100 гр.
фасоль — 2 стакана
картофель — 400 гр.
капуста — 400 гр.
свекла — 200 гр.
томат-пюре — 1.5–2 столовые ложки
масло растительное — 2 столовые ложки
петрушка корень — 1 шт.
морковь — 1 шт.
лук репчатый — 1 шт.
мука пшеничная — 1 чайная ложка
"Килька в томате" — 1 банка
перец
соль

Замочите в холодной воде фасоль и белые сушеные грибы. Через 2–3 часа выложите их в кастрюлю с водой и сварите до полуготовности. Потушите свеклу, коренья петрушки и морковь порежьте кубиками и, вместе с нарезанным репчатым луком, слегка поджарьте на подсолнечном масле, смешайте с тушеной свеклой, ложкой поджаренной пшеничной муки, добавьте 1–1.5 столовой ложки томата пюре, разведите бульоном и прокипятите.

В кипящий бульон с грибами и фасолью, положите картофель, нарезанный кубиками, нашинкованную капусту, соль и варите 10–15 минут. Затем добавьте свеклу с кореньями, лавровый лист, душистый перец и варите до тех пор, пока капуста и картофель не будут готовы. В конце варки выложите в борщ "кильки в томате". При необходимости добавьте по вкусу соль и томат пюре. Дайте закипеть и снимайте с огня.

Подавайте со сметаной и мелко нарубленной зеленью петрушки.

"БОРЩ С ГРИБАМИ И ЧЕРНОСЛИВОМ"

Компоненты:
грибы белые сушеные — 5 гр.
свекла — 120 гр.
капуста свежая — 80 гр.
морковь — 25 гр.
петрушка корень — 10 гр.
лук репчатый — 20 гр.
томат-паста — 25 гр.
мука пшеничная — 5 гр.
жир — 15 гр.
сахар — 5 гр.
сметана — 20 гр.
чернослив — 40 гр.
уксус 9 %-ный — 8 гр.
соль
зелень

Сушеные грибы вымочить для придания им влажности, помыть, затем отварить, вынуть из бульона и порезать. Грибной отвар процедить и вскипятить. Нарезанную соломкой свеклу потушить в течение часа в небольшом количестве бульона, добавив немного томатной пасты. Нашинковать лук, морковь и петрушку, обжарить на растительном масле с мукой. В кипящий грибной бульон положить картофель и капусту. Когда он вновь закипит, добавить грибы, промытый и отваренный чернослив без косточек, тушеную свеклу, обжаренные овощи, лавровый лист, перец, сахар, соль и варить еще несколько минут. Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки.

"ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ГРИБАМИ"

Компоненты:
грибы сушеные — 40 гр.
капуста квашеная — 400 гр.
морковь — 1 шт.
петрушка корень — 1 шт.
лук репчатый — 2 шт.
томат-паста — 4 столовые ложки
маргарин — 2 столовые ложки
сметана — 2 столовые ложки

Сушеные грибы отварить, вынуть из бульона и нашинковать. Квашеную капусту промыть в холодной воде, добавить томатной пасты, жиры, бульон и тушить до готовности. Потом положить слегка поджаренные коренья моркови, петрушки, репчатый лук и потушить еще немного. Грибной бульон вскипятить, опустить в него тушеную капусту с кореньями и довести до кипения. Прежде чем подавать на стол, положить в щи нашинкованные вареные грибы, заправить сметаной и посыпать зеленью.

"ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С СУШЕНЫМИ ГРИБАМИ"

Сушеные грибы вымыть и положить в воду на 3–4 ч, затем их нашинковать. Воду, в которой замачивались грибы, процедить, налить в кастрюлю. Положить в нее подготовленные грибы и варить 15–20 мин. Затем добавить картофель, слегка поджаренные коренья петрушки, сельдерея, моркови и варить до готовности. Щи заправить луком, поджаренным с мукой. При подаче на стол в тарелки положить сметану.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Грибы (древесные). Белые грибы в сметане. Гриб-"зонтик" с чесноком. Грибы в пиве. Грибы в сметане. Грибы в тесте. Грибы под майонезом. Грибы под маринадом. Грибы под "шубой". Грибы по-испански. Грибы с луком. Жареные белые грибы. Жареные свежие грибы. Жареные сушеные грибы. Опята в сметане. Рыжики в сметане. Сушеные грибы, жаренные в сметане. Сушеные грибы, жаренные с луком. Сыроежки в сметане. Шампиньоны в сметанном соусе. Шампиньоны жареные. Шампиньоны запеченые. Шампиньоны, тушеные в сметане. Фаршированные шампиньоны. "Блюдо пастухов". Грибное рагу. Грибной гуляш. Жаркое из овощей с грибами. Жульен из грибов. Запеканка из белых грибов. Запеканка из грибов и картофеля. Капуста тушеная с лисичками. Картофельная запеканка с грибами. Картофель с грибами. Котлеты из птицы с грибами и морковью. Котлеты из свежих грибов. Лазанья — Канеллони. Мусака с грибами. Мясо с грибами. Помидоры по-домашнему с грибами. Репа, фаршированная грибами. Risotto con i fungi. Свинина с грибами. Солянка грибная. Супер-мясо с "поганками". Фаршированные шляпки. Чили с грибами. Картофельные пирожки с грибами. Кулебяка со свежими грибами. Пельмени из подосиновиков. Пельмени с грибами. Пирог грибной "Помещичий". Пирожки с грибами. Рулет грибной.

"ГРИБЫ — 1" (древесные)

Компоненты:
грибы сухие — 2 пачки
масло растительное — 70 гр.
лук репчатый — 1 шт.
перец красный — 0.5 чайной ложки
чеснок — 0.5 головки
вода
соль
уксус

Вскрываю пачку грибов, кладу их в маленькую литровую кастрюльку и заливаю крутым кипятком. Можно посолить и капнуть немного уксуса в воду перед заливкой, а можно прямо сухие грибы посолить и капнуть уксуса. После того, как залил кипятком накрываю крышкой и чищу лук.

На сковороду наливаю соевое масло (любое постное — лишь бы без запаха постороннего). Сильно нагреваю — но не до дыма! И в него кладу пол чайной ложки красного молотого перца, но не магазинного, а лучше китайского — он крупного помола и не такой горький как хина, или простого домашнего сушеного в стручках мелко порезанного — 1 стручок. Но можно и меньше. О**чень важно, что бы перец был жареным, тогда он не печет язык а немного обжигает горло, и не перебивает сам вкус блюда.** Это и есть самый важный секрет корейской кухни.

Далее, пока масло нагревалось, я порезал лук как угодно его можно резать хоть мелко, хоть крупно но лука я беру 1 головку примерно с женский кулак величиной. Жаришь перец в течении полминуты, и бросай туда лук и жарь его не до коричневого цвета, а до легкого румянца.

Грибы к тому времени, когда зажарка будет готова, нужно слить от воды и немного смыть через дуршлаг — в них часто попадается песок. И после этого посолить китайской солью, залить этой кипящей зажаркой, перемешать, добавить давленного чеснока полголовки, еще перемешать и поставить остывать сначала на окно, а потом в холодильник.

Грибы должны быть кисловато-солоновато острыми с мясным привкусом и очень сильно хрустеть, поэтому когда заливаешь кипятком воды не жалей, а для здоровья они очень полезны — они очищают печень и почки выводят "шлаки".

"ГРИБЫ — 2" (древесные)

Компоненты:

грибы

масло растительное

лук

морковь

Грибы положить в миску, желательно эмалированную, и залить хорошо кипящей водой. Накрыть крышкой.

Пока они размокают, в нержавеющей кастрюле налить 3–5 ложек растительного масла, и тушить нарезанные соломкой лук и морковь, можно добавить сладкий перец, а также баклажаны (кабачки-цуккини, патиссоны и пр.), здесь простор для творчества. Тушить на слабом огне, чтобы слегка побулькивало, до полуготовности. Перебираем грибы (от палочек и т. п.), можно порезать их помельче. Добавляем их в овощи и под крышкой тушим минут 10. Теперь специи (по вкусу).

Вместо соли можно использовать *соевый соус*, лучше вьетнамский (густой).

Далее:

1. черный перец;

2. красный перец;

3. молотые семена кориандра;

4. жареные и передавленые семена кунжута;

5. примерно 2 столовые ложки приправы "Вегета" или лучше "Деликат";

6. чеснок свежий измельченный — 2–3 зубчика.

Это блюдо можно есть как само по себе, так и с картофелем, который надо порезать кубиками, отварить с 1 лавровым листом и смешать с тушеными грибами.

Можно добавить *"Аджиномото",* 1–2 чайных ложки.

"БЕЛЫЕ ГРИБЫ В СМЕТАНЕ"

Компоненты:
грибы белые свежие — 600 гр.
картофель — 400 гр.
лук репчатый — 2 шт.
масло сливочное — 40 гр.
мука — 1 столовая ложка
сметана
соль
перец
зелень

Очищенные белые грибы нарезают ломтиками, картофель кубиками и жарят его в масле до тех пор, пока не станет полумягким Добавляют грибы, лук и снова жарят до полной готовности картофеля. Примешивают муку, приправы и сметану, все вместе проваривают. Посыпают измельченной зеленью. На гарнир подходит вареная цветная капуста или тушеная морковь.

"ГРИБ-ЗОНТИК С ЧЕСНОКОМ"

Компоненты:
грибы — 200 гр.
масло — 50 гр.
чеснок — 4 зубчика
соль

Гриб-зонтик порезать тонкими ломтиками, натереть чесноком с солью и обжарить на сливочном или растительном масле, чтобы они стали хрустящими. Подавать с салатом из помидоров и огурцов.

"ГРИБЫ В ПИВЕ"

Приготовьте смесь из яйца, пива, растительного масла, тертого сыра и муки. Количество продуктов регулируйте по своему усмотрению — должно получиться не слишком густое, как на оладьи, тесто. Обмакните в него шляпки шампиньонов и обжарьте в растительном масле.

"ГРИБЫ В СМЕТАНЕ"

Компоненты:
грибы свежие — 500 гр.
сметана — 0.5 стакана
сыр — 25 гр.
мука — 1 чайная ложка
масло — 1 столовая ложка

Обработанные свежие грибы обдать горячей водой, откинуть их на решето или дуршлаг, нарезать ломтиками и жарить, посолив, в масле. Перед тем, как жарение заканчивается, в грибы добавить немного муки и перемешать, затем положить сметану, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Перед подачей на стол грибы посыпают зеленью укропа либо петрушки.

"ГРИБЫ В ТЕСТЕ"

Сварите белые грибы и откиньте их на дуршлаг. Дайте воде стечь и посолите немного. Приготовьте жидкое тесто. Теплым молоком или водой разведите полстакана муки. Размешайте, чтобы не было комков. Добавьте соль и 10 г растительного масла. Оставьте на 10–15 минут, затем добавьте 2 взбитых яичных белка. Грибы обваляйте в муке, смешайте с тестом и сразу начинайте жарить в кипящем жире.

"ГРИБЫ ПОД МАЙОНЕЗОМ"

Компоненты:
грибы свежие — 200 гр.
яйцо — 1 шт.
майонез — 30 гр.
лук зеленый — 20 гр.
зелень петрушки или укропа

Грибы отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать ломтиками. Сваренное вкрутую яйцо мелко порубить, смешать с подготовленными грибами, заправить майонезом и посыпать зеленью.

"ГРИБЫ ПОД МАРИНАДОМ"

Компоненты:
грибы свежие — 200 гр.
вино столовое — 120 гр.
гвоздика
душистый перец
лавровый лист
масло растительное

Грибы отварить в подсоленной воде и переложить в маринад, приготовленный из сухого белого вина, прокипяченного с пряностями, поставить в холодное место и выдержать 2–3 часа. Подавать с мелко нарубленной зеленью лука, петрушки и укропа. Заправить растительным маслом.

"ГРИБЫ ПОД ШУБОЙ"

Компоненты:
грибы свежие — 500–600 гр.
рис — 100–120 гр.
помидоры — 200–250 гр.
перец болгарский — 100–150 гр.
лук репчатый — 70-100 гр.
сыр тертый — 300–350 гр.
майонез или сметана — 100 гр.
яйцо — 1 шт.
масло растительное — 75 гр.

Отваренные грибы выложить на сковороду предварительно смазанную растительным маслом, сверху ровными слоями выложить помидоры, перец и часть лука. Затем просыпать тертым сыром и сверху закрыть отварным рисом. В заключение полить заливкой и посыпать оставшимся луком.

Приготовление заливки: Смешать майонез с сырым яйцом и растительным маслом.

Выпекать в духовом шкафу при температуре 150–180 градусов в течении 20–25 минут при малом огне.

"ГРИБЫ ПО-ИСПАНСКИ"

У шампиньонов вырезаешь ножки. Шляпки солишь. В каждую шляпку кладешь кусочек ветчины, кружочек чеснока, можно еще чуть-чуть сыра. Ставишь в горячую духовку, 10 минут на сильном огне, 5 минут — на слабом.

Идеально в качестве экспресс закуски для неожиданно пришедших гостей.

А ножки можно добавить в соус к рыбе или курице (мелко нарезанные грибы, сливки, сыр).

"ГРИБЫ С ЛУКОМ"

Компоненты:
грибы свежие — 500 гр.
лук репчатый — 1 шт.
масло — 2 столовые ложки
соль
перец
зелень

Грибы предварительно обработать, отварить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, обжарить в масле и смешать с луком, который поджарить отдельно. Перед подачей на стол грибы посыпать зеленью петрушки или укропа.

"ЖАРЕНЫЕ БЕЛЫЕ ГРИБЫ"

Компоненты:
грибы белые — 500 гр.
мука — 0.5 стакана
сметана — 0.5 стакана
масло или сало — 1 столовая ложка
лук репчатый — 1 шт.
соль

Обработанные грибы нарезать крупными ломтями (мелкие шляпки оставить, как они есть) и варить 5 мин в подсоленной воде. Выбрать грибы шумовкой и дать стечь воде. Затем запанировать их в муке и жарить на масле или сале, пока не зарумянятся. Добавить поджаренный на масле лук, залить сметаной и довести до кипения. Отваренные шляпки грибов можно смочить взбитым яйцом, запанировать в сухарях, обжарить на масле, затем поставить в духовку и держать там, пока не будут готовы. При подаче на стол полить растопленным маслом. Гарниром может быть жареный картофель или картофельное пюре.

"ЖАРЕНЫЕ СВЕЖИЕ ГРИБЫ"

Компоненты:
грибы свежие — 600 гр.
масло или жир — 3–4 столовые ложки
мука — 4–5 столовых ложек
соль

Собранные грибы (белые, подосиновики, подберезовики, маслята, моховики и др.) очищают в сухом виде. Если грибы надо промыть, то потом их сушат на салфетке. Ножки отрезают и используют для приготовления какого-либо другого блюда. Жир растапливают на сковородке, чтобы он слабо дымился, опускают в него целые шляпки, слегка подрумянивают сначала с одной стороны, потом — с другой. Если грибы крошатся, их обваливают в муке. Прожаренные грибы укладывают на блюда, посыпают солью и поливают оставшимся на сковородке жиром. Подают с жареным или отварным картофелем и салатом из сырых овощей. При желании к блюду из грибов можно предложить сметанный соус.

"ЖАРЕНЫЕ СУШЕНЫЕ ГРИБЫ"

Компоненты:
грибы крупные — 8-10 шт.
молоко — 1 стакан
сухари толченые — 4–5 столовых ложек
жир — 3–4 столовые ложки
перец
соль

Грибы тщательно промывают и вымачивают 3–4 ч в молоке, смешанном с водой, затем варят в этой же жидкости. Отвар используют для приготовления супа или соуса. Грибы посыпают приправами, смачивают в сбитом яйце, потом обваливают в толченых сухарях, к которым примешивают немного соли и перца. Обжаривают с обеих сторон в горячем жиру до образования румяной корочки. На стол подают с жареным картофелем или картофельным пюре с соусом из хрена и салатом из огурцов, помидоров или красного перца.

"ОПЯТА В СМЕТАНЕ"

Компоненты:
грибы — 500 гр.
масло — 1 столовая ложка
сметана — 2 столовые ложки
лук репчатый — 1–2 шт.
соль
зелень

Опята обработать, отварить в подсоленной воде в течение 3–4 мин. Затем откинуть на дуршлаг или решето, обжарить с луком. Залить сметаной и перемешать. Готовые грибы посыпать зеленью перед тем, как подавать на стол.

"РЫЖИКИ В СМЕТАНЕ"

Компоненты:
рыжики свежие средние — 10–12 шт.
лук репчатый — 1 шт.
сметана — 1 столовая ложка
масло
соль

Нашинковать лук и слегка поджарить в масле. Затем положить на сковородку вымытые, запанированные рыжики, посолить и держать на ней до готовности. Затем добавить сметану.

"СУШЕНЫЕ ГРИБЫ, ЖАРЕННЫЕ В СМЕТАНЕ"

Компоненты:
грибы белые — 40 гр.
масло — 2 чайные ложки
сметана — 1.5 столовые ложки
молоко — 0.5 стакана
лук зеленый
соль

Сухие белые грибы (за неимением их подойдут подберезовики и подосиновики) промыть, залить горячим кипяченым молоком, подождать, пока оно полностью впитается, и нашинковать брусочками. Затем грибы слегка обжарить с луком, залить сметаной, прокипятить, посыпать зеленым луком.

"СУШЕНЫЕ ГРИБЫ, ЖАРЕННЫЕ С ЛУКОМ"

Компоненты:
грибы сушеные — 200 гр.
лук — 300 гр.
масло — 1 столовая ложка
мука — 1 столовая ложка
сметана — 2 столовые ложки
соль
перец

Сушеные грибы промыть, отмочить, отварить в небольшом количестве воды. Вынуть из отвара и нарезать продольными полосками. Пожарить лук в масле на сковороде, положить грибы, посыпать их мукой, обжарить. Добавить к ним оставшийся отвар, сметану, соль, перец и тушить до полной готовности В качестве гарнира можно предложить жареный картофель или картофельное пюре.

"СЫРОЕЖКИ В СМЕТАНЕ"

Компоненты:
грибы — 6–7 шт.
масло — 1 столовая ложка
сметана — 1 столовая ложка
зелень петрушки
укроп
лук

Обработанные шляпки обдать кипятком, откинуть на решето или дуршлаг, затем порезать и обжарить на сковороде в сильно разогретом жире. Заправить сметаной, прокипятить, посыпать зеленым луком или зеленью укропа, петрушки.

"ШАМПИНЬОНЫ В СМЕТАННОМ СОУСЕ"

Сырые шампиньоны режешь не мелко, кидаешь на сковородку без масла. Они пускают сок и тушатся в этом соке. Когда сок наполовину выкипит, добавить немного сливочного масла, репчатый лук и посолить. Когда грибочки начнут зарумяниваться — залить это дело сметаной (не очень много, на полкило шампиньонов примерно 3–4 столовые ложки) и потушить минут 10.

"ШАМПИНЬОНЫ ЖАРЕНЫЕ"

Компоненты: грибы небольшие — 6–8 шт. масло сливочное — 1 столовая ложка сливки — 2 столовые ложки мука сок лимона соль перец зелень

Шампиньоны обработать, отрезать ножки, шляпки очистить от пленки. Крупные шляпки порезать на дольки. Обжарить в масле на сильном огне, посолить, посыпать перцем, добавить мелко нарезанную зелень. Когда шляпки станут мягкими, влить сливки или положить сметану, прокипятить, полить лимонным соком. К грибному блюду подойдет отваренный, жареный картофель или рис.

"ШАМПИНЬОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ"

Компоненты:
шампиньоны (крупные) — 800 гр.
манная крупа — 3 столовые ложки
бульон — 1/8 литра
сыр — 150–200 гр.
лук репчатый — 1 шт.
зелень
яйцо — 1 шт.
сметана — 200 гр.
горчица — 1 чайная ложка
белое вино — 50 мл.
соль
перец

Грибы очистить. Ножки грибов мелко нарезать. Зелень и лук порубить. Крупу обжарить без масла. Из плавленого сыра вырезать кружочки по форме шляпок. Оставшийся сыр мелко нарезать, смешать с крупой, зеленью, луком, сырым яйцом и ножками грибов. Положить шляпки на противень, наполнить их начинкой. Прикрыть кружочками сыра.

Смешать сметану с горчицей и вином, посолить, поперчить. Залить соусом шампиньоны. Запечь в духовке (минут 15).

"ШАМПИНЬОНЫ, ТУШЕНЫЕ В СМЕТАНЕ"

Шампиньоны тщательно вымыть, замочить минут на 15 в холодной воде (можно дольше). Проварить минут 15 в соленой воде (стоит добавить лавровый лист и/или стебли петрушки, укропа). Потом отделить грибы от бульона, добавить сметану и тушить на небольшом огне до готовности (у меня на электроплите 20–30 мин, у мамы на газу — 10–15). В процессе тушения, если выкипает соус, можно, но нежелательно добавить немного кипящей воды. Из специй я обычно использую зимой — сушеный базилик, ореган, тмин, летом — укроп, петрушку, кинзу и свежий базилик. Сушеные специи кладу минут за 10 до выключения плиты, свежие — прямо перед выключением.

"ШАМПИНЬОНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ — 1"

Компоненты:
шампиньоны крупные — 250 гр.
рис — 250 гр.
ветчина — 100 гр.
масло — 50 гр.
лук репчатый — 1–2 шт.
молоко — 1/8 литра
мука — 50 гр.
сыр твердый — 50 гр.
сухари панировочные — 20 гр.
лимон
соль

Шампиньоны помыть, очистить, а ножку отрезать. В шляпке сделать углубление, натереть лимоном и слегка обжарить на масле. Вырезанную массу обжарить с мелко нарезанным луком до золотистого цвета, добавить мелко нарезанную ветчину или копченый язык и мелко нарезанные ножки шампиньонов.

Все хорошо перемешать с белым соусом, приготовленным из масла, молока и муки. Подготовленные шляпки наполнить полученной массой, посолить, посыпать тертым сыром и панировочными сухарями, сверху сбрызнуть маслом, быстро запечь в духовке.

Подавать с тушеным рисом, украсив дольками шампиньонов и зеленью петрушки.

"ШАМПИНЬОНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ — 2"

Грибы моем, отделяем ножки от шляпок. Ножки мелко режем или пропускаем через мясорубку, кладем на сковородку, туда же добавляем мелко нарезанный репчатый лук. Из шляпок слегка, не увлекаясь, вырезаем внутренность, и тоже кидаем на сковородку. Обжариваем это все до готовности, добавляем соль, давленый чеснок, майонез по вкусу. Шляпки выкладываем на смазанный маслом противень, начиняем получившейся начинкой, посыпаем тертым сыром и ставим в нагретую духовку примерно на 5–7 минут. (Они готовятся очень быстро).

"БЛЮДО ПАСТУХОВ"

Компоненты:
шампиньоны — 600 гр.
фарш мясной — 750 гр.
сливки — 450 гр.
брынза — 350 гр.
перец красный — 1 шт.
перец зеленый — 1 шт.
пряности
перец
соль

Перец нарезать соломкой. Фарш обжарить с 3 ст.л. раст. масла до готовности. В мясо положить ножки шампиньонов и нарезанный перец. Тушить 5 мин. Добавить сливки, пряности, посолить, поперчить. Все переложить в жаростойкую форму и разровнять. Нарезанные дольками шляпки шампиньонов уложить сверху в виде черепицы. Форму накрыть крышкой и запекать 20 мин. в предварительно нагретой до 200 ˚С духовке.

Брынзу нарезать на маленькие кусочки, выложить на блюдо, разровнять и поставить в духовку еще на 20 мин.

"ГРИБНОЕ РАГУ"

Компоненты:
грибы — 500 гр.
бульон мясной — 500 мл.
картофель — 3–4 шт.
морковь — 2 шт.
капуста цветная — 1 кочан
горошек зеленый — 2 столовые ложки
томат-паста — 2 столовые ложки
молоко — 1 стакан
сырок плавленый — 1 шт.
лук репчатый
масло растительное
соль
перец

В полулитре мясного, можно из кубиков, бульона сварите картофель, нарезанные соломкой, морковь, нарезанную кружочками, и маленький кочан цветной капусты, разделенный на соцветия. По готовности добавьте консервированный зеленый горошек и томат-пасту. Доведите до кипения под плотно закрытой крышкой.

Пока овощи варятся, грибы нарежьте и подрумяньте в масле вместе с репчатым луком, нарезанным кольцами. Влейте в грибы молоко. Дождитесь, когда молоко закипит, и положите мелко нарезанный плавленый сырок. Готовые овощи откиньте на дуршлаг и соедините с молочно-сырно-грибной смесью. Посолите, поперчите по вкусу. К столу подавайте горячим.

"ГРИБНОЙ ГУЛЯШ"

Компоненты:
грибы — 500 гр.
жир — 40 гр.
сало свиное — 10 гр.
лук — 60 гр.
мука — 20 гр.
перец
чеснок
тмин
перец черный молотый
кориандр
соль

На жире обжарить мелко нарезанный лук, добавить красного сладкого перца, нарезанные на мелкие кусочки грибы и остальные пряности. Грибы тушить до готовности. Затем посыпать мукой образовавшийся сок либо разбавить бульоном или водой. Перед подачей на стол добавить в гуляш оставшийся перец, размешанный с 10 г растопленного свиного сала. Гуляш приобретает красивый пунцовый цвет.

На гарнир подавать картофель, макаронные изделия или рис.

"ЖАРКОЕ ИЗ ОВОЩЕЙ С ГРИБАМИ"

Компоненты:
грибы — 20 гр.
картофель — 2 шт.
морковь — 1.5 шт.
лук репчатый — 0.5 шт.
сметана — 2 столовые ложки
масло или жир
перец
лист лавра
соль

Мелко нарезанный лук и морковь слегка обжаривают, затем кладут крупно нарезанную морковь и продолжают жарить. Добавляют картофель, нарезанный небольшими кубиками, отварные свежие или сухие грибы и все солят Для особого вкуса можно положить лавровый лист и перец горошком. После этого овощи перекладывают в посуду для тушения, заливают грибным отваром и ставят в духовой шкаф до готовности картофеля. В конце тушения можно добавить сметану.

"ЖУЛЬЕН ИЗ ГРИБОВ — 1"

Компоненты:
грибы белые или шампиньоны — 500 гр.
сметана — 1 стакан
масло сливочное — 100 гр.
яйца — 2 шт.
мука — 1 столовая ложка
соль
уксус

Грибы порежьте соломкой, ошпарьте горячей водой с уксусом. Обжарьте на масле до мягкости. Поджарьте без масла муку и добавьте в нее грибы, все перемешайте и выложите в плоскую посуду. Взбитые яйца и соль смешайте со сметаной и залейте грибы. Запекайте в духовке.

"ЖЮЛЬЕН ИЗ ГРИБОВ — 2"

Компоненты:
грибы — 500 гр.
сметана — 500 гр.
лук репчатый — 500 гр.
вода — ½ стакана
мука — 1 столовая ложка
аджимо-мото — 1–2 чайные ложки
перец
соль

Мелко порезать свежие грибы (шампиньоны или белые, можно даже сыроежки). Положить в сковородку без масла, протушить пока не испарится жидкость. Порезать мелкими кусочками лук. Соотношение лука и грибов 1:1. После того, как из грибов испарилась жидкость, добавить растительное масло и лук, обжарить все это до золотистого цвета (до полуготовности). В это время берется около полукилограмма сметаны, солится, перчится побольше, добавляется столовая ложка (с горкой) муки, все перемешивается и заливается кипятком (количество воды зависит от того какой густоты вы хотите получить жульен), тщательно перемешивается. Обжаренные грибы и сметанный соус смешиваются в большой емкости, добавляется 1–2 чайных ложки аджимо-мото и тушится до готовности.

"ЗАПЕКАНКА ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ"

Компоненты:
грибы белые — 500 гр.
сметана — 1 стакан
масло сливочное — 100 гр.
яйца — 2 шт.
мука — 20 гр.
соль

Грибы, нарезанные соломкой и ошпаренные кипятком с уксусом, обжарить на масле до мягкости. Запассировать муку, добавить грибы и выложить в кастрюлю (не эмалированную). Взбитые яйца и соль, замешать в сметане. Этой смесью залить грибы и запекать в духовке.

"ЗАПЕКАНКА ИЗ ГРИБОВ И КАРТОФЕЛЯ"

Компоненты:
грибы отварные — 300–400 гр.
картофель — 8-10 шт.
жир — 50–60 гр.
лук репчатый — 1–2 шт.
яйца — 2 шт.
молоко — 2 стакана
сухари или сыр — 1 столовая ложка
масло сливочное — 1 столовая ложка
соль
перец

Отварной картофель нарезают тонкими ломтями, сырой — тонкими кружочками или брусочками. Грибы и лук шинкуют и поджаривают. Продукты укладывают слоями в смазанную жиром форму так, чтобы вверху и внизу был картофель. Сверху наваливают смесь из взбитых яиц и молока, заправленную солью и перцем, посыпают толчеными сухарями или тертым сыром и кладут кусочки масла. Запекают при средней температуре, пока яичная смесь не загустеет, картофель не станет мягким и сверху не образуется золотистая корочка.

На гарнир подают салат из помидоров, огурцов или квашеной капусты.

"КАПУСТА ТУШЕНАЯ С ЛИСИЧКАМИ"

Компоненты:
грибы лисички — 500–600 гр.
капуста квашенная — 1 кг.
или
капуста свежая — 1.2 кг.
масло растительное — 3–4 столовые ложки
лук репчатый — 2 шт.
мука — 1 столовая ложка
сметана — 0.5 стакана
перец
уксус
соль

Можно использовать квашеную капусту, предварительно хорошо ее промыв и отжав. Если взять свежую, то ее надо нашинковать, перетереть с солью и уксусом, дать немного постоять и отжав, поставить тушить на подсолнечном масле до полуготовности. Лисички перебирают хорошо промывают и жарят на подсолнечном масле до полуготовности. Затем смешивают с капустой. Поджаривают на подсолнечном масле мелко нарезанный лук, всыпают одну столовую ложку поджаренной пшеничной муки, добавляют 0.5 стакана сметаны, доводят все до кипения и вливают в капусту с грибами. Перемешивают и тушат 10–15 минут.

"КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С ГРИБАМИ"

Приготовить густое картофельное пюре. Замоченные, отваренные (5 мин.) грибы порезать. Лук мелко порезать, обжарить, смешать грибами. Форму смазать раст. маслом, обсыпать сухарями или манкой, на слой пюре положить грибы, снова пюре, верх слегка смазать майонезом, посыпать сыром и печь в духовке на среднем жару до румяной корочки.

Вариант 2: с фаршем. Фарш поперчить, размять и выложить слоем под грибы, выпекать чуть подольше.

"КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ"

Компоненты:
грибы свежие — 500 гр.
картофель — 750 гр.
сметана — 100 гр.
лук репчатый — 1–2 шт.
масло — 3 столовые ложки
специи

Очищенные и промытые свежие грибы ошпарить кипятком, нарезать и обжарить на сковородке с луком. Очищенный картофель нарезать дольками, обжарить и положить вместе с грибами в глиняный горшок, залить водой до уровня верхнего слоя.

Добавить соль, лавровый лист, перец, 1–2 веточки петрушки, сметану и, накрыв горшок крышкой, поставить в духовку на 30–40 мин.

"КОТЛЕТЫ ИЗ ПТИЦЫ С ГРИБАМИ И МОРКОВЬЮ"

Компоненты:
грибы
курица — 1 шт.
батон — 1 ломтик
лук репчатый — 1 шт.
морковь — 1 шт.
масло растительное
масло сливочное
сухари

Мясо птицы (курица, индейка), дважды прокрутить на мясорубке, добавить размоченную булочку, посолить, выбить. Грибы отварить, мелко порезать, смешать с обжаренными морковкой и луком. Из фарша сформировать лепешки, в центр положить кусочек сливочного масла, ложечку грибной смеси, аккуратно слепить котлеты, запанировать в кукурузных сухарях (простых белых, муке, на худой конец), жарить на рафинированном масле.

"КОТЛЕТЫ ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ"

Компоненты:
грибы свежие — 500 гр.
рис — 1 стакан
мука — 1 стакан
лук репчатый — 4–5 шт.
перец
соль

Варим очищенные свежие грибы в подсоленной воде, смешиваем со сваренным отдельно и промытым рисом, добавляем обжаренный на масле репчатый лук, соль, перец, немного бульона или овощного отвара для сочности, муки для связки. Все пропускаем через мясорубку, делаем котлеты, обваливаем их в сухарях иди муке, жарим на масле.

"ЛАЗАНЬЯ — КАНЕЛЛОНИ"

Компоненты:
лазанья листики
Начинка:
грибы (лисички) — 300 гр.
мясо куриное — 500 гр.
лук репчатый — 2 шт.
сливки жирные — 100 гр.
сыр Чеддер — 300 гр.

Листики лазаньи отвариваем в подсолённой воде в течение 8 минут. Выкладываем каждый отдельно на льняную салфетку. Готовим начинку: обжариваем лук, куриное мясо, грибы, вводим сливки, солим, перчим по вкусу, смешиваем со 100 гр. тёртого сыра. На каждый листик лазаньи кладем начинку и сворачиваем в трубочку (диаметр где-то 3–4 см.) Все трубочки укладываем в форму, сверху посыпаем оставшимся сыром, ставим в разогретую духовку на 15–20 минут.

"МУСАКА С ГРИБАМИ"

Компоненты:
грибы — 200–250 гр.
фарш — 500 гр.
майонез — 250 гр.
сыр — 200 гр.
баклажан — 1 шт.
лук репчатый — 3 шт.

Фарш (лучше смешанный из говядины и свинины) помешивая обжариваем без масла на раскаленной сковороде до полуготовности. В глубокий (желательно тефлоновый) противень выкладываем первым слоем обжаренный фарш, солим, перчим, сыпем еще какие-нибудь приправы к мясу (например, реган), затем сверху засыпаем мясо порезанным луком (чем больше лука, тем лучше), затем слой порезанных тонкими ломтиками баклажанов, на них выкладываем слой из порезанных шампиньонов (подойдут и мороженные), все это засыпаем тертым сыром и сверху заливаем майонезом. Такой многослойный "пирог" ставим в разогретую до 200–250 градусов духовку примерно на 40–50 минут. Чтобы не сгорел верхний слой, минут через двадцать после того, как поставили в духовку, надо противень сверху закрыть пергаментной бумагой.

"МЯСО С ГРИБАМИ — 1"

Компоненты:
грибы — 200–300 гр.
мясо говядины — 500 гр.
томат-паста — 0.5 стакана
лук репчатый — 2 шт.
перец сладкий болгарский — 2 шт.

Грибы берем "благородные" — белые, подосиновики, подберезовики и т. п. Обжариваем или тушим мясо крупными кусками и добавляем томатную пасту или порезанные свежие помидоры без кожицы, обжаренный в масле лук, нарезанные грибы и болгарский сладкий перец. Подливаем воды, кладем лавровый лист, соль. Тушим еще минут 10 под крышкой на слабом огне.

Как подавать на стол, куски мяса выкладываем на блюдо, поливаем соусом с грибами, посыпаем рубленой зеленью.

"МЯСО С ГРИБАМИ — 2"

Компоненты:
грибы — 2 горсти
мясо — 1 кг.
лук репчатый — 2 шт.
мука — 1 столовая ложка
сметана — 2 столовые ложки
сельдерей или петрушка — 1 пучок.

Кусок телятины потушить в казанке в небольшом количестве воды. Вынуть, порезать на порционные ломтики. Бульоном залить грибы. Лук порезать кольцами, обжарить в масле, грибы порезать. Обжаренную муку развести бульоном, смешать с луком, грибами, сметаной, зеленью. Залить мясо, тушить 5 мин.

Подавать с картофельным пюре или рисом.

"ПОМИДОРЫ ПО-ДОМАШНЕМУ С ГРИБАМИ"

Компоненты:
грибы свежие — 200 гр.
помидоры средние — 8 шт.
лук репчатый — 1 шт.
чеснок — 2 зубчика
сухари толченые — 25 гр.
масло растительное — 50 гр.

Взять не совсем созревшие помидоры, помыть их и разрезать пополам, выжать половинки, чтобы удалить семена и сок.

Поджарить на растительном масле мелко нарезанный лук, добавить нарезанные дольками грибы и немного помидорного сока с мякотью, растертый чеснок, приправить все солью, перцем и держать на огне, пока соус не загустеет. Каждую половинку помидора наполнить приготовленной массой и уложить в смазанный маслом горшочек, пересыпая толчеными сухарями. Полить все растительным маслом и поставить в духовку на 10–15 мин.

"РЕПА, ФАРШИРОВАННАЯ ГРИБАМИ"

Компоненты:
грибы сушеные — 1 столовая ложка
или
грибы свежие — 100 гр.
репа крупная — 4 шт.
рис — ¼ стакана
лук репчатый — 1 шт.
масло сливочное — 2 столовые ложки
сыр тертый — ¼ стакана
мука — 1 столовая ложка
петрушка
перец черный молотый
соль

Почистив репу, разрезаем ее на половинки, из каждой удаляем острой ложкой серединку, чтобы получились "чашечки". Для фарша отвариваем рассыпчатый рис, прибавляем к нему отваренные мелко рубленные грибы, половину тушеной, вынутой из репы мякоти, зелень, соль и перец. Фаршем наполняем "чашечки", посыпаем панировочными сухарями с тертым сыром, сбрызгиваем маслом и запекаем в духовке.

"RISOTTO CON I FUNGI"

Компоненты:
грибы — 400–500 гр.
рис — 8–9 горстей
вино красное сухое — 1.5 стакана
лук репчатый — 1–2 шт.
масло растительное
перец черный
соль

В кастрюлю наливаете растительное масло и засыпаете мелко порезанный лук. Масла должно быть достаточно для того, чтобы лук в нем проваривался, а не обжаривался. Когда лук станет прозрачным, добавить грибы (лучше взять белые, но подойдут и шампиньоны, можно даже мороженные. Более того, можно использовать сушеные, их предварительно надо замочить). Добавляем в кастрюлю немного воды, стакан красного вина, соль и черный перец. И тушим все это на большом огне — чтобы кипело, а не парилось — без крышки, в течение пятнадцати минут. Одновременно варим примерно литр овощного бульона (можно из кубика). Когда лук с грибами уварятся примерно на треть добавить еще полстакана вина, дать сильно закипеть и всыпать рис. А теперь, не убавляя огонь быстро все мешаете, пока рис не впитает в себя всю жидкость. Теперь добавляем бульон, но не весь, а так, что бы он залил рис где-то на 1 см. Убавляем огонь до минимального и оставляем вариться. Лучше все-таки без крышки. Варим до готовности риса, по необходимости подливая бульон. Когда рис сварится, жидкости у вас в кастрюле быть не должно. Положить в ризотто кусочек сливочного масла и сразу подать на стол. Впрочем, это можно потом доесть и холодным. Самый невкусный вариант — теплое.

"СВИНИНА С ГРИБАМИ"

Компоненты:
грибы свежие — 500 гр.
или
грибы сухие — 100 гр.
мясо — 200 гр.
яйцо — 1 шт.
крахмал — 20 гр.
жир свиной или масло раст. — 30 гр.
соус соевый — 2 чайные ложки
водка — 2 чайные ложки
чеснок — 1 головка
лук зеленый — 20 гр.
имбирь свежий — 10 гр.
глютамат — ½ чайной ложки

Из яйца, воды и крахмала делается кляр. Мясо нарезать тонкими брусочками, обмакнуть в кляре и обжарить во фритюре. Грибы отварить до полуготовности, нарезать мелко и обжарить в небольшом количестве жира. На готовые грибы выложить мясо.

В отдельной посуде заранее готовят соус, смешав бульон (30–50 гр.), соевый соус, водку, глютамат, зеленый лук, нарезанный кусочками, мелко нарубленные чеснок и имбирь, соль и крахмал, разведенный в холодной воде(1 ч. л. на 100 г воды). Этот соус, хорошо размешав, выливают на грибы с мясом, перемешивают и через минуту снимают с огня. Соус должен загустеть. Это же можно проделать с говядиной и бараниной. Глютамат можно вполне заменить кубиками "кнорр" и другими подобными.

"СОЛЯНКА ГРИБНАЯ"

Компоненты:
грибы свежие — 500 гр.
капуста свежая — 1 кг.
огурец соленый — 1 шт.
лук репчатый — 1 шт.
томат паста — 2 столовые ложки
сахар — 1–2 чайной ложки
масло — 2 столовые ложки

Капусту нашинковать, положить в кастрюлю, добавить масло, немного воды, уксус и тушить около часа. За 15–20 мин до окончания тушения добавить томатную пасту, нарезанные дольками огурцы, сахар, соль, перец, лавровый лист. Подготовленные грибы (белые, подберезовики, рыжики и др.) положить на 10–15 мин в кипящую воду, затем нарезать ломтиками и обжарить в масле. Сложив грибы в миску, на той же сковороде поджарить лук и смешать его с грибами, затем добавить нарезанный огурец, соль, перец.

Половину тушеной капусты уложить слоем на сковороду, на капусту выложить приготовленные грибы и вновь покрыть слоем оставшейся капусты. Посыпав ее сухарями и сбрызнув маслом, поставить сковороду в духовой шкаф для запекания.

При подаче на стол на солянку можно положить ломтик лимона или маслины. Грибную солянку можно приготовить также из квашеной капусты, не добавляя в этом случае уксуса. Свежие грибы можно заменить солеными или сушеными.

"СУПЕР-МЯСО С "ПОГАНКАМИ""

Компоненты:
шампиньоны — 500 гр.
говядина — 500 гр.
бульон — 1 стакан
морковь — 1 шт.
лук репчатый — 1 головка
яблоко — 1 шт.
мука — 2 столовые ложки
петрушка
сельдерей
соль
перец
сахар

Мясо порезать брусочками, подрумянить на сковороде, добавить зелень, бульон, тушить до готовности. Отдельно грибы тушить в свинячем жиру до мягкости, добавить пассерованную муку, выложить в мясо. За 10 мин. до готовности добавить немного холодного бульона, запечь в духовке. Можно заправить помидорами или томатом.

"ФАРШИРОВАННЫЕ ШЛЯПКИ"

Фарш любой — мясо, овощи, ножки этих же грибов, макароны, смесь из зелени, колбаса-ветчина, кальмары, и т. д.

Все составные (в том числе и шляпки) должны быть в стадии полуготовности.

Нафаршированные шляпки полить подливкой (в зависимости от фарша масло, майонез, омлет, сметана, томатный соус) с солью и специями, посыпать тертым сыром и поставить в духовку.

Можно использовать консервированные шляпки шампиньонов (естественно те, что покрупнее).

"ЧИЛИ С ГРИБАМИ"

Компоненты:
шампиньоны — 200 гр.
говядина — 700 гр.
фасоль красная — 250 гр.
лук репчатый — 1 шт.
чеснок — 3 дольки
помидор — 3–4 шт.
перец жгучий — 1 шт.
жир — 1–2 столовая ложка
перец красный молотый
петрушка
соль

Замочить фасоль в холодной воде на 12 часов. Порезать мясо кусочками. Нашинковать лук и чеснок мелко. Вскипятить фасоль и варить ее 1 час при тихом кипении. Растопить жир и обжарить в нем мясо с луком, затем смешать с фасолью. Разрезать перец, удалить сердцевину, затем мелко нашинковать и добавить в чили вместе с грибами, красным перцем и солью. Прикрыть крышкой и варить еще час. Нарезать помидоры ломтиками и добавить в чили за 10 минут до окончания готовки. Перед подачей посыпать зеленью петрушки.

"КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ"

Компоненты:
грибы свежие — 1 кг.
картофель — 1.5 кг.
яйца — 3 шт.
мука пшеничная — 3–4 столовые ложки
лук репчатый — 3–4 шт.
масло растительное — 200 гр.
перец

Картофель отваривают, сливают воду и, дав немного остыть, пропускают через мясорубку, в пюре кладут сырые яйца, муку, соль и хорошо вымешивают. Из этого теста делают лепешки, на середину каждой кладут грибной фарш, пирожки защипывают, обваливают в муке и обжаривают. Подают с маслом или сметаной.

Для фарша, предварительно отваривают зеленушки и рядовки (другие грибы можно не отваривать) и жарят на подсолнечном масле. Грибы пропускают через мясорубку, добавляют мелко нашинкованный и поджаренный репчатый лук. Солят и перчат по вкусу.

"КУЛЕБЯКА СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ"

Компоненты:
тесто дрожжевое
яйцо (желток)
Тесто блинное:
мука — 2 столовые ложки
яйцо — 1 шт.
молоко или вода — ½ стакана
масло растительное — 1 столовая ложка
соль
сахар
Начинка:
грибы белые свежие — 2 кг.
масло сливочное — 100 гр.
сметана — 2–3 столовые ложки
перец черный молотый

Тесто дрожжевое раскатать в виде прямоугольника толщиной примерно 0.8–0.9 см… На середину теста положить слой начинки из грибов, на нее — блинчик, вновь грибную начинку и т. д., верхний слой — грибная начинка. Противоположные концы теста соединить, защипить. Поверхность и бока кулебяки наколоть вилкой, смазать желтком, украсить переплетом из ажурных узких полосок тонко раскатанного теста, нарезанного гофрированным ножом. Переплет также смазать желтком.

Блинчики для переслаивания грибной начинки приготовить так: яйцо взбить в пену, добавить молоко, соль и сахар, всыпать муку, влить растительное масло, замесить жидкое тесто, из которого испечь 3 тонких блинчика.

Для приготовления начинки свежие белые грибы перебрать, промыть, тщательно обжарить на сливочном масле с добавлением сметаны до тех пор, пока соус выпарится, приправить солью и черным молотым перцем. В начинку можно добавить 1–2 столовые ложки мелко нарезанного укропа или петрушки.

Кулебяку со свежими грибами можно подавать как закуску к водке. К кулебяке подать соусник сметаны.

"ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ПОДОСИНОВИКОВ"

Отварите в соленой воде подосиновики, откиньте на решето или дуршлаг и мелко нарубите. Положите подрумяненный лук, черный молотый перец, соль и все обжарьте в масле. Затем нужно приготовить крутое пресное тесто и закатать пельмени. Варить их следует, как обычные пельмени, в соленой воде.

На стол подаются со сметаной или маслом.

"ПЕЛЬМЕНИ С ГРИБАМИ"

Свежие грибы отварите до полуготовности, обжарьте на сковороде и пропустите через мясорубку. Отдельно поджарьте мелко порезанный лук до золотистого цвета, положите в грибной фарш, добавьте соли, перца, еще немного обжарьте все вместе. Пока остывает фарш, приготовьте тесто, как обычно для пельменей (на четверть стакана воды иди молока — одно яйцо, соль, муки, чтобы тесто было плотным, крутым).

Раскатав тесто, лепите пельмени, как обычно, варите в подсоленной кипящей воде, подайте со сметаной иди с грибной подливкой.

Пельмени можно приготовить и с сухими грибами, только надо будет их с вечера замочить в холодной воде.

"ПИРОГ ГРИБНОЙ "ПОМЕЩИЧИЙ""

Компоненты:
Тесто:
мука — 2.5 стакана
дрожжи — 30–40 гр.
вода — 0.5 стакана
масло или маргарин — 200 гр.
яйцо — 1 шт.
сахар — 1 столовая ложка
сливки — 2 столовые ложки
водка — 1 рюмка
Начинка:
лук зеленый — 400 гр.
укроп — 100 гр.
яйца — 5 шт.
сливки — 100 гр.
грибы белые или шампиньоны
перец
соль

Из муки, дрожжей и воды замесить опару и оставить на ночь. Утром добавить растопленное масло, яйцо, сахар, сливки и водку, хорошо вымешать и поставить в теплое место для подъема. Из яиц и сливок приготовить взбитую яичницу и измельчить ее. Грибы нарезать ломтиками и обжарить. Мелко нарезанный зеленый лук истолочь с крупной солью, добавить рубленый укроп, подготовленную яичницу и грибы. Массу по вкусу посолить, поперчить, влить оставшиеся сливки и тщательно перемешать. Подошедшее тесто раскатать в пласт по величине противня, оставив часть теста на оформление верха пирога. Выложить на него еще теплую начинку, оформить поверхность сеткой из оставшегося теста. В окошки сетки по желанию можно уложить ядра жареного соленого миндаля. Защипить красивым швом края пирога и смазать поверхность взбитым яйцом. Выпекать пирог в горячей духовке до готовности. Переложить его на блюдо и подать горячим или слегка остывшим.

"ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ"

Компоненты:
Тесто:
мука — 2 стакана
масло сливочное — 100 гр.
сода — ¼ чайной ложки
соль — ½ чайной ложки
сметана или простокваша — 2–3 столовых ложки
яйцо — 1 шт.
Начинка:
грибы отварные — 200–250 гр.
масло сливочное — 1 столовая ложка
лук репчатый — 1 шт.
яйцо — 1 шт.
сметана — 1 столовая ложка
соль
перец
укроп или петрушка
Выход: *20–30 шт.*

Муку смешивают с пищевой содой и солью, постепенно добавляя жир и жидкость, тесто рубят, месят и охлаждают в течение 30 мин. Грибы шинкуют или пропускают через мясорубку, добавляют обжаренный в масле шинкованный лук, сметану, приправы и рубленое яйцо. Если начинка получилась жидкой, добавляют немного толченых сухарей.

Тесто раскатывают слоем 0.5 см и делают маленькие пирожки. Для того чтобы края теста не расходились, их сначала смазывают яйцом, а потом уже плотно соединяют. Перед тем как положить пирожки в духовой шкаф, их смазывают яйцом и пекут на сильном жару, пока не подрумянятся.

"РУЛЕТ ГРИБНОЙ"

Начинка: некоторое самодостаточное количество сухих грибов отварить и прокрутить на мясорубке. Добавить жареный лучок, присолить, добавить по вкусу зелени и специй. Это начинка.

Тесто: картофель отварить, размять в пюре, добавить яйцо-два (зависит от количества картошки).

На полиэтиленовый лист (разрезанный пакет), смазанный маслом, выложить пюре, разровнять до толщины в полтора-два сантиметра, на него выложить грибную начинку. Оперируя сооружением, осторожно приподнимая края пакета, сформировать рулет. По желанию приклепать поросячью мордаху (из пюре, естественно, не настоящую). Выложить его на смазанный противень, смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке. Как зарумянится — достать, посыпать зеленью.

Есть можно и горячим и холодным.

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Грибной салат с ветчиной. Грибной салат с зеленым горошком. Грибной салат с картофелем. Грибной салат с макаронами. Грибной салат со свеклой. Грибной салат с сельдью. Пестрый салат с грибами. Рисовый салат с грибами. Салат из белых грибов. Салат из маринованных грибов. Салат из маринованных грибов с яйцом. Салат из печеных грибов. Салат из свежемаринованных шампиньонов. Салат из соленых грибов. 2 Салат из соленых грибов и квашеной капусты. Салат их соленых грибов и овощей. Салат из соленых грибов с огурцами и картофелем. Салат из сыроежек. Салат из сыроежек и чернушек. Салат из шампиньонов. 2 Смешанный грибной салат. Салат "Ассорти". Салат "Воспоминание о лете". Салат "Мельница". Салат "Оранжевый сюрприз". Салат "Охотничий". Салат "Пикантный". Салат "Под рюмочку". Грибной винегрет. Винегрет из шампиньонов. Горячая закуска "Гурман". Рулет из килек с грибами. Сельдь с грибами. Огурцы, фаршированные грибами. Помидоры, фаршированные грибами. Яйца, фаршированные грибами. Грибная икра. Грибная икра из свежих грибов. Икра из грибов и кабачков. Икра из опят. Икра из соленых грибов. Икра из соленых или маринованных грибов. Икра из сушеных грибов. Икра "По-крестьянски". Паштет из фасоль с грибами. Бутерброды с грибами. Бутерброды с запеченными шампиньонами. Бутерброды со сморчками. Соус грибной кисло-сладкий. Соус грибной основной. Соус грибной с луком и томатом. Соус грибной сметанный. Соус грибной с огурцами и помидорами. Соус грибной с хреном. Соус грибной с чесноком. Соус грибной холодный. Соус из сморчков. Соус из сушеных грибов. Соус "Охотничий". Соус с ветчиной и грибами. Грибное масло.

"ГРИБНОЙ САЛАТ С ВЕТЧИНОЙ"

Компоненты:
грибы — 200 гр.
ветчина — 100 гр.
картофель — 5–6 шт.
огурцы — 1–2 шт.
помидор — 1–2 шт.
лук репчатый — 1 шт.
или
лук зеленый — 50 гр.
сметана — 1–1.5 стакана
салат зеленый — 50 гр.
яйцо — 1 шт.
лук-резанец
сок лимона или уксус
петрушка
укроп
горчица
перец
сахар
соль

Грибы (соленые, маринованные или отварные в собственном соку) и другие продукты нарезать красивыми ровными кусочками и смешать с заправленной сметаной. Часть заправки наливают на салат уже в самой салатнице. Украсить ломтиками помидора и зеленью. К салату можно добавить также ломтики яйца. Кушанье красиво подавать горками, уложенными на листья зеленого салата.

"ГРИБНОЙ САЛАТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ"

Компоненты:
грибы — 500 гр.
лук репчатый — 2 шт.
или
лук зеленый — 100 гр.
горошек зеленый — 100 гр.
картофель — 150 гр.
майонез
соль

Грибы (соленые или маринованные) нарезать, добавить к ним нашинкованный репчатый или зеленый лук, вареный картофель или зеленый горошек Все перемешать и заправить майонезом.

"ГРИБНОЙ САЛАТ С КАРТОФЕЛЕМ"

Компоненты:
грибы — 300 гр.
картофель — 4–5 шт.
огурец соленый — 1 шт.
или
капуста квашенная — 0.5 стакана
лук репчатый — 1 шт.
или
лук зеленый — 100 гр.
сметана — 1–1.5 стакана
яйца (отварные) — 1–2 шт.
помидоры — 2–3 шт.
или
перец — 2–3 шт.
лук-резанец
петрушка
укроп
горчица
сахар
соль

Грибы (соленые, маринованные или отварные в собственном соку), отварной картофель и другие продукты нарезать красивыми кусочками, смешать с заправленной сметаной, украсить зеленью. Сверху можно положить также дольки яйца и тонко нарезанные ломтики помидора или перца.

"ГРИБНОЙ САЛАТ С МАКАРОНАМИ"

Компоненты:
грибы — 250–300 гр.
макароны — 100–150 гр.
лук репчатый — 1 шт.
яйца (вареные) — 1–2 шт.
горох — 2 столовые ложки
помидор или огурец солен. — 1 шт.
сметана — 1 стакан
горчица
перец
соль

Макароны отварить в подсоленной воде и нарезать кусочками длиной в 1 см. Грибы (соленые, маринованные или отварные в собственном соку) шинкуют или нарезают брусочками, лук шинкуют, яйцо и помидор или огурец нарезают дольками. Все продукты укладывают в салатницу и заливают заправленным соусом.

Украшают зеленью, ломтиками яйца и помидора.

"ГРИБНОЙ САЛАТ СО СВЕКЛОЙ"

Компоненты:
грибы сушеные — 50 гр.
свекла — 200 гр.
лук репчатый — 1 шт.
заправка салатная — 75 гр.
Заправка:
уксус — 2 столовые ложки
масло растительное — 4–5 столовых ложек
пудра сахарная — 0.5 чайной ложки
перец
соль

Сушеные грибы (белые, подберезовики, подосиновики и др.) промыть, замочить на 2–3 ч, а затем сварить до готовности. Нарезать их соломкой, смешать с вареной свеклой, нашинкованным репчатым луком, посолить и заправить салатной заправкой.

"ГРИБНОЙ САЛАТ С СЕЛЬДЬЮ"

Компоненты:
грибы рыжики — 200 гр.
грибы белые — 200 гр.
помидоры — 400 гр.
лук репчатый — 1–2 шт.
или лук зеленый — 100 гр.
сельдь — 2 шт.
яйца — 2 шт.
сметана или майонез — 1 банка
творог — 1–2 столовые ложки
огурец соленый — 1 шт.
зелень

Грибы, отваренные в собственном соку, помидоры, лук и яйца нарезать маленькими кусочками. Сельдь вымочить, почистить и разделать на узкие полоски. Сметану или майонез смешать с протертым творогом, добавить сок от помидоров и огурца, оставшийся после их нарезки. Продукты смешать, уложить в салатницу и украсить зеленью, ломтиками яйца и помидора.

"ПЕСТРЫЙ САЛАТ С ГРИБАМИ"

Компоненты:
грибы мелкие — 1 стакан
сыр твердый — 100 гр.
яблоко — 1–2 шт.
помидор — 1–2 шт.
колбаса или ветчина пост. — 100 гр.
апельсин — 1 шт.
сметана или кефир — 1 стакан
мёд или сахар — 2 чайные ложки
сок лимона или яблока
цедра лимона или апельсина
петрушка
горчица
соль

Мелкие грибы (маринованные или отварные в собственном соку белые, рыжики ли шампиньоны) используются целиком, крупные следует разрезать на четыре части. Остальные продукты нарезают ломтиками или брусочками и укладывают в салатницу. Залить заправленной сметаной или кефиром, украсить зеленью. Заправку можно наполовину смешать с майонезом, в этом случае соли, горчицы и кислого сока следует добавлять в меньшем количестве.

"РИСОВЫЙ САЛАТ С ГРИБАМИ"

Компоненты:
грибы — 1 стакан
каша рисовая — 2 стакана
рис (для каши) — 150 гр.
яйца (вареные) — 2 шт.
лук-порей — 1 шт.
сметана — 2–3 столовые ложки
майонез — 2–3 столовые ложки
петрушка

Грибы (маринованные белые или рыжики) и яйца нарезать кусочками, лук-порей — тонкими кружочками. Все компоненты смешивают с соусом, украшают зеленью.

"САЛАТ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ"

Сваренные грибы нарезать дольками, посыпать черным и красным перцем, полить растительным маслом и слегка уксусом. На вершину салатной горки для красоты и вкуса можно положить веточку брусники.

"САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ"

Компоненты:
грибы маринованные — 200 гр.
картофель вареный — 1 шт.
огурец соленый — 1 шт.
лук репчатый — ½ шт.
масло растительное — ½ стакана
уксус
соль

Грибы отделить от маринада, промыть и мелко нарезать; соединить с нарезанными овощами, посолить, перемешать и заправить уксусом и растительным маслом.

"САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ С ЯЙЦОМ"

Компоненты:
грибы — 170 гр.
лук — 70 гр.
сметана — 70 гр.
яйцо — 1 шт.
горошек зеленый
соль

Нарезать крупно маринованные грибы, добавить поделенные на части крутые яйца, консервированный зеленый горошек, нарезанный репчатый или зеленый лук, соль и сметану. Все перемешать, выложить горкой в салатник, залить сметаной и украсить луком и ломтиком крутого яйца.

"САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНЫХ ГРИБОВ"

Компоненты:
грибы — 500 гр.
масло растительное — 50 гр.
лимон — 0.5 шт.
зелень
перец
соль

Подготовленные грибы (подосиновики, моховики и др.) положить в посуду шляпками вниз. На каждую шляпку полить немного масла, посолить, поперчить и запечь в духовке. Готовые грибы выложить на тарелки, полить выделившимся соком, заправить растительным маслом, лимонным соком и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа или кориандра.

"САЛАТ ИЗ СВЕЖЕМАРИНОВАННЫХ ШАМПИНЬОНОВ"

Компоненты:
шампиньоны — 370–400 гр.
вино белое — 200 гр.
масло — 100 гр.
уксус — 10 гр.
специи

Сварить маринад из белого вина. растительного масла и уксуса. Добавить соль, один лавровый лист, 10–12 горошин душистого перца. В кипящую жидкость опустить свежие, мелкие шляпки шампиньонов и варить их в 35–40 мин, Затем снять с огня и оставить в маринаде на 3–4 дня. Подавать на стол в холодном виде.

"САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ГРИБОВ — 1"

Компоненты:
грибы — 100 гр.
лук репчатый — 1 шт.
или
лук зеленый — 2 столовые ложки
сметана или масло растит. — 2–3 столовые ложки

Молодые крепкие соленые грибы (грузди, волнушки, серушки и др) нарезать кубиками или ломтиками, полить сметаной или растительным маслом, посыпать нарезанным зеленым луком или репчатым с укропом. Подавать как закуску или к отварному картофелю.

"САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ГРИБОВ — 2"

Компоненты:
грибы соленые — 100 гр.
яйца — 3 шт.
картофель — 1 шт.
сыр "Гауда — 100 гр.
майонез или сметана — 2 столовые ложки
лук репчатый — 1 шт.

Грибы, яйца, картофель, сыр, лук прокрутить в мясорубке или натереть на мелкой терке и заправить майонезом или сметаной. Салат готов.

"САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ГРИБОВ И КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ"

Компоненты:
грибы — 180 гр.
капуста — 150 гр.
лук — 30 гр.
масло растительное — 25 гр.
сахар — 6 гр.

Грибы промыть, процедить, нарезать ломтиками, смешать с отжатой квашеной капустой и нарезанным репчатым или зеленым луком. Смесь заправить маслом, сахаром, добавить соль и перемешать. Салат выложить в салатницу, посыпать черным перцем и украсить зеленью петрушки.

"САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ГРИБОВ И ОВОЩЕЙ"

Компоненты:
грибы — 100 гр.
огурцы — 30 гр.
лук — 30 гр.
картофель — 75 гр.
свекла — 35 гр.
морковь — 30 гр.
капуста — 45 гр.
масло — 25 гр.
сахар — 6 гр.

Хорошо промытые грибы и соленые огурцы нарезать ломтиками. В подсоленной воде отварить в кожуре картофель и морковь. Свеклу отварить без соли. Овощи охладить, очистить и нарезать ломтиками, лук — полукольцами. Свежую белокочанную капусту мелко нарубить. Подготовленные продукты заправить растительным маслом, сахаром, посолить и все вместе хорошо перемешать.

Салат выложить в салатницу, украсить зеленью, предварительно посыпав черным перцем.

"САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ГРИБОВ С ОГУРЦАМИ И КАРТОФЕЛЕМ"

Компоненты:
грибы — 150 гр.
огурцы — 75 гр.
картофель — 120 гр.
масло — 20 гр.
сахар — 10 гр.

Грибы промыть, процедить и нарезать ломтиками. Свежие или соленые огурцы, отваренный и очищенный от кожуры картофель нарезать брусочками. Подготовленные продукты смешать, заправить растительным маслом, добавить сахар, посолить и помешать Салат выложить на тарелку, посыпать нарезанным зеленым луком и украсить листьями зеленого салата.

"САЛАТ ИЗ СЫРОЕЖЕК"

Молоденькие сыроежки кипятим в соленой воде, затем откидываем на сито, даем стечь воде и остыть. Перекладываем грибы в миску, заправляем зеленым мелко порезанным луком, растительным маслом и подаем с горячим отварным картофелем.

"САЛАТ ИЗ СЫРОЕЖЕК И ЧЕРНУШЕК"

Грибы чистят и моют. Отдельно-сыроежки, отдельно-чернушки отваривают в кипящей воде, откидывают на дуршлаг и, дав остыть, перекладывают в стеклянные банки. Эту заготовку хранят в холодильнике, по мере надобности беря для салата нужное количество грибов. На две части сыроежек добавляют одну часть чернушек, их нарезают соломкой, добавляют уксус, подсолнечное масло, молотый перец и 2–3 растертых с солью зубчика чеснока. Массу тщательно перемешивают. Салат посыпают мелко нарубленной зеленью петрушки.

"САЛАТ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ — 1"

Компоненты:
шампиньоны — 800 гр.
яйца — 6 шт.
огурцы свежие — 3 шт.
майонез — 1 банка
сахар — 1 чайная ложка
соль
перец
укроп

Отварить грибы и яйца, огурцы порезать кубиками. Всё перемешать, залить майонезом, смешанным с сахаром, посыпать укропом.

"САЛАТ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ — 2"

Компоненты:
шампиньоны свежие — 250–300 гр.
масло сливочное — 1 столовая ложка
яйца (вареные) — 2 шт.
помидор — 1–2 шт.
яблоко — 1 шт.
сметана — 0.5 стакана
масло оливковое — 1–2 столовые ложки
сок лимона — 0.5 шт.
или
сок яблока — 1 столовая ложка
лук-резанец
укроп
сахар
соль

Шампиньоны следует нарезать тонкими ломтиками и тушить в сливочном масле до полной готовности, затем охладить Яйца, помидоры и яблоко нарезать тонкими кружочками или секторами Продукты красиво укладывают рядами или слоями на блюдо или в стеклянную миску, сверху поливают сметаной, заправленной оливковым маслом, украшают зеленью.

"СМЕШАННЫЙ ГРИБНОЙ САЛАТ"

Компоненты:
грибы маринованные — 1 стакан
картофель — 3–4 шт.
огурец соленый — 1 шт.
яйца — 1–2 шт.
сельдь — 1 шт.
яблоко — 1 шт.
сметана — 1–1.5 стакана
помидоры — 1–2 шт.
лук зеленый или лук-резанец
петрушка
укроп
горчица
сахар
соль

Сельдь вымачивают. Все продукты нарезать кубиками или продолговатыми кусочками и положить в салатницу. Заправить сметану специями и залить ею салат, кушанье украсить зеленью, ломтиками яйца и помидора.

"САЛАТ "АССОРТИ""

Компоненты:
грибы маринованные — 400 гр.
сыр — 150 гр.
сметана — 150 гр.
колбаса — 120 гр.
помидоры — 2 шт.
яблоки — 2 шт.
апельсин — 1 шт.
сок лимона — 0.5 шт.
мёд — 1 чайная ложка
горчица
укроп
петрушка
соль

Очистите яблоки от кожицы и семян, нарежьте кубиками. Мелко нарежьте грибы, помидоры, апельсин, колбасу. Все перемешайте, добавьте натертый сыр, измельченную зелень. Салат заправьте смесью из сметаны, меда, лимонного сока, апельсиновой цедры, соли и горчицы. Украсьте салат зеленью петрушки.

"САЛАТ "ВОСПОМИНАНИЕ О ЛЕТЕ""

Стакан сухих грибов отварите и мелко порежьте. На крупной терке натрите 100 г сыра. 3–4 сваренных вкрутую яйца нарежьте кубиками. Все смешайте, посолите по вкусу и заправьте майонезом. Салат можно украсить зеленью.

"САЛАТ "МЕЛЬНИЦА""

Компоненты:
грибы соленые — 100 гр.
лук репчатый — 1 шт.
сыр — 200 гр.
мясо — 150–200 гр.
огурцы соленые — 1–2 шт.
морковь — 1 шт.
картофель — 3–4 шт.
яйца — 2–3 шт.
майонез — 250–300 гр.

Порезать ингредиенты и выкладывать их слоями в следующем порядке:

Первый слой: грибы соленые (полить растительным маслом), лук репчатый, сыр. Залить майонезом.

Второй слой: мясо отварное, огурцы соленые, яйцо, вареная морковь, картофель (тоже вареный). Опять заправить майонезом.

Третий слой: тертый сыр, яйцо. Заправить майонезом.

"САЛАТ "ОРАНЖЕВЫЙ СЮРПРИЗ""

Компоненты:
шампиньоны — 500 гр.
морковь — 500 гр.
лук репчатый — 500 гр.
майонез — 300–350 гр.
орехи — 150 гр.
чернослив — 1 стакан
кубик бульонный грибной — 1 шт.

Морковь, порезанную соломкой, потушить в растительном масле до золотистого цвета. Такое же количество шампиньонов тоже режется соломкой и обжаривается. Для вкуса можно добавить грибной кубик. Опять же отдельно тушится лук. Остудить.

Теперь на блюдо выкладываем слоями морковь, лук, шампиньоны, измельченные грецкие орехи, чернослив, тоже порезанный соломкой. Промазываем каждый слой майонезом и многократно повторяем.

"САЛАТ "ОХОТНИЧИЙ""

Компоненты:
грибы (любые) — 200–300 гр.
мясо — 300 гр.
морковь — 2–3 шт.
огурец соленый — 2 шт.
лук репчатый — 1 шт.
майонез

Мясо (говядину или свинину) отварить, мелко порезать. Одновременно пережарить лук с морковкой до золотистого цвета. Затем добавить туда мясо, мелко нарезанные грибы и так же мелко нарезанный соленый огурец. Все перемешать, накрыть крышкой и потушить на очень медленном огне минуты три. Затем все это добро смешать с майонезом. Одинаково приятно на вкус, как в горячем виде, так и в холодном.

"САЛАТ ПИКАНТНЫЙ"

Компоненты:
перец сладкий — 85 гр.
шампиньоны отварные — 50 гр.
лук репчатый — 35 гр.
майонез — 25 гр.
овощи
зелень
фрукты

Перец нарежьте соломкой, грибы — ломтиками, мелко — лук. Все это обжарьте на сковороде. Слегка охладите и заправьте майонезом. Украсить можно по вкусу. Для этого подойдут и овощи, и фрукты.

"САЛАТ "ПОД РЮМОЧКУ""

Вам понадобится грибная смесь из соленых сыроежек (2 части) и чернушек (1 часть).

Грибы порежьте, добавьте немного уксуса и порезанный кольцами репчатый лук. Измельчите зубчик чеснока и заправьте салат растительным маслом.

"ГРИБНОЙ ВИНЕГРЕТ"

Компоненты:
грибы соленые или марин. — 150 гр.
лук репчатый — 1 шт.
или
лук зеленый — 50-100 гр.
морковь — 1 шт.
свекла мален. — 1 шт.
картофель — 2–3 шт.
огурец соленый — 1 шт.
масло оливковое — 3 столовые ложки
сок лимона или уксус — 2–3 столовые ложки
горчица
перец
сахар
соль
лук-резанец
укроп
петрушка

Грибы и лук шинкуют, отварные морковь, свеклу и картофель, а также огурец нарезают кубиками, смешивают, Масло заправить уксусом или соком и приправами, залить им винегрет. Сверху посыпать зеленью,

"ВИНЕГРЕТ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ"

Компоненты:
шампиньоны свежие — 250–300 гр.
помидоры — 3–4 шт.
яблоко — 1 шт.
морковь — 1 шт.
масло оливковое — 3 столовые ложки
отвар грибной — 1 столовая ложка
лук-порей — 1 шт.
или
лук репчатый — 1 шт.
сок лимона — 0.5 шт.
или
сок яблока — 1 столовая ложка
лук-резанец или зеленый лук
укроп
горчица
сахар
соль

Если шампиньоны мелкие, их не разрезать, крупные поделить на половинки или кусочки, тушить в оливковом масле до полной готовности, затем охладить. Помидоры и яблоко нарезать кубиками, смешать с остывшими грибами. Из оставшегося оливкового масла, сока, выделившегося при тушении грибов, и приправ приготовляют соус, куда добавляют тертую морковь, репчатый лук или лук-порей. Украшают зеленью. Вместо оливкового соуса можно использовать соус майонеза.

"ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА "ГУРМАН""

Компоненты:
грибы — 1 кг.
масло сливочное — 4 столовые ложки
вино белое сухое — 4 столовые ложки
соль — 1.5 чайной ложки
сметана — 2 стакана
сыр твердый тертый — 1 стакан
перец черный
перец красный

Грибы мелко порежьте и 5 минут пожарьте в масле. Белое вино влейте в грибы и 2 минуты подержите на сильном огне. Затем убавьте огонь, посолите, добавьте черный и красный перец. Размешайте и влейте сметану, положите сыр. Протомите грибы на слабом огне, пока они не загустеют.

Закуску можно подавать на поджаренном хлебе, смазанном сливочным маслом.

"РУЛЕТ ИЗ КИЛЕК С ГРИБАМИ"

Компоненты:
грибы маринованные — 0.5 литра
килька — 1 кг.
маринад — 1 стакан

Соленые кильки очищают от костей, моют. Кильки сворачивают рулетом и закрепляют спичкой без головки или гвоздикой. Залить грибным маринадом, дать пропитаться в течение 1–2 дней. Подавая на стол, рядом с рулетом положить мелкие маринованные грибы.

"СЕЛЬДЬ С ГРИБАМИ"

Компоненты:
грибы — 300 гр.
сельдь — 2–3 шт.
лук марин. мелкий — 0.5 стакана
помидор — 2–3 шт.
лук-резанец или зеленый — 2–3 столовые ложки
сметана или уксус

Очищенную сельдь укладывают на блюдо и нарезают кусочками. Сверху положить целые или нарезанные грибы (маринованные или отварные в собственном соку), целые или поделенные пополам луковицы, ломтики помидора и зелень. Если продукты суховаты, добавить немного уксуса.

Блюдо можно украсить наплывами густой сметаны.

"ОГУРЦЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ"

Компоненты:
грибы соленые или марин. — 200 гр.
огурцы небольшие — 2–3 шт.
или
огурцы крупные — 1–2 шт.
хрен тертый — 1–2 столовые ложки
сметана — 4–5 столовые ложки
помидор — 1 шт.
или
перец красный — 1 шт.
сок лимона или уксус
петрушка
укроп
сахар
соль

Очищенные небольшие огурцы разрезать вдоль на две части, крупные — на четыре или пять частей длиной 5–6 см. Огурцы с мягкой и нежной кожицей можно не очищать. Удалить семена, но так, чтобы основание каждого кусочка оставалось целым. В образовавшееся углубление насыпать немного соли. Грибы шинкуют, смешивают со сметаной и заправляют. Огурцы наполняют фаршем, украшают зеленью и ломтиками помидора или перца.

"ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ"

Компоненты:
грибы свежие — 300–400 гр.
помидоры крупные — 4–5 шт.
или
помидоры мелкие — 8-10 шт.
лук репчатый — 1 шт.
яйцо — 1 шт.
масло сливочное — 2 столовые ложки
майонез или сметана — 3–4 столовые ложки
петрушка
укроп
редис или огурец
перец
соль

Крупные помидоры разрезать пополам, у небольших удалить верхнюю часть, семена и мякоть, внутрь насыпать соли и перца. Измельченные грибы (белые, шампиньоны или рыжики) вместе с луком тушат в собственном соку или со сливочным маслом, затем охлаждают. При желании половину свежих грибов можно заменить маринованными. Яйцо шинкуют, смешивают с грибами, добавляют майонез и часть мякоти помидоров, заправляют. Помидоры наполняют фаршем и накрывают ранее удаленной верхней частью.

Украшают зеленью и ломтиками редиса или огурца.

"ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ"

Компоненты:
грибы свежие — 200 гр.
или
грибы отварные — 100 гр.
яйца — 4–5 шт.
килька пряного посола — 2–3 шт.
или
ветчина постная — 50 гр.
масло оливковое — 2 столовые ложки
или
сметана — 2 столовые ложки
сок лимона или уксус
майонез
горчица
сахар
соль
перец
зелень

Отваренные вкрутую яйца разрезают вдоль на две части, желтки вынимают и шинкуют. Рубленые грибы слегка тушат в оливковом масле или сметане и охлаждают. Затем их смешивают с шинкованными яичными желтками, килькой, ветчиной, оливковым маслом или сметаной и заправляют. Если смесь получилась суховатой, можно добавить майонез или сметану. Белки фаршируют полученной смесью и украшают зеленью. Оставшуюся часть смеси подают к столу на блюде или в миске. На фаршированные яйца можно положить немного майонеза или сметанной подливки.

"ГРИБНАЯ ИКРА"

Компоненты:
грибы соленые — 500 гр.
грибы сушеные — 100 гр.
лук репчатый — 2 шт.
масло растительное — 2–4 столовые ложки

Можно готовить из свежих, из сушеных, из маринованных и соленых грибов. Самая нежная икра — из белых и им подобных грибов. Достаточно сухая и жестковатая — из сыроежек, опят, шампиньонов. (На 80 г сушеных или 600 г свежих грибов — 4–6 луковиц, 4 ст.л. раст. масла.)

Сушеные грибы — замочить на ночь в небольшом количестве воды. Утром настой слить, процедить, а грибы — промыть, снова положить в настой и варить на среднем огне до мягкости. Затем — охладить и пропустить пару раз через мясорубку (вкуснее — мелко нарубить). Если получится суховато — добавить немного отвара. Свежие грибы — отварить, отжать. Соленые — промыть, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Затем икру заправить мелконарезанным сырым репч. луком и растит. маслом (или — маслом и луком, слегка обжаренным на этом же масле). Приправить перцем, солью, зеленью, соком лимона или уксусом, сахаром. По вкусу и желанию.

Для длительного хранения икру можно разложить в банки, стерилизовать и закупорить.

"ГРИБНАЯ ИКРА ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ"

Компоненты:
грибы свежие — 400 гр.
лук репчатый — 1 шт.
масло оливковое — 1–2 столовые ложки
лук зеленый
сок лимона или уксус
перец
соль

Грибы очистить, промыть, нарезать на куски, если они крупные, затем тушить около часа в собственном соку, пока сок не испарится. Охладить. После этого грибы шинкуют, но еще лучше, если порубить их тяпкой в деревянном корытце, смешивают с измельченным луком, слегка поджаренным в растительном масле. Лук должен быть светло-золотистого цвета, нельзя допускать его подгорания. смесь заправляют, сверху посыпают мелко порезанным зеленым луком.

Икра используется для приготовления бутербродов или в качестве закуски.

"ИКРА ИЗ ГРИБОВ И КАБАЧКОВ"

Жарила на сковородке морковку с луком, затем добавляла половинку кабачка, обжаривала, наливала пару ложек соуса "Краснодарский", а потом во все это всыпала промытые и порезанные грибы. Потом все это ужаривалось в течение 30–40 минут.

Прекрасно съедалось как в горячем, так и в холодном виде.

"ИКРА ИЗ ОПЯТ"

Грибы перебрать, обмыть, варить 15 мин. после закипания, затем откинуть в дуршлаг, дать стечь воде, остудить, пропустить через мясорубку. Тушить в глубокой посуде на растительном масле 30 мин. Отдельно обжарить до золотистого цвета лук репчатый, мелко порезанный, добавить в грибы и дотушить еще минут 10. Соль, перец по вкусу. Масло можно подливать в процессе тушения. Лука должно быть много, примерно третья часть от грибов. Икра считается готовой когда лук не будет хрустеть. Полученную грибную икру остудить и разложить в банки. Перед употреблением в икру можно добавить чеснок, выдавленный через чеснокодавку, или на терке протертый. Чеснок по вкусу. Еще в икру при приготовлении добавляют помидоры и морковь, тогда, как и лук, овощи обжариваются отдельно, а потом добавляются в грибы и дотушиваются.

"ИКРА ИЗ СОЛЕНЫХ ГРИБОВ"

Компоненты:
грибы соленые — 400–500 гр.
лук репчатый — 1 шт.
масло растительное — 3 столовые ложки
укроп
петрушка
перец черный молотый
соль

Соленые грибы пропустить через мясорубку вместе с обжаренным луком, добавить перец, соль. Все тщательно перемешать и уложить горкой в салатник, посыпать мелко нарубленной зеленью.

"ИКРА ИЗ СОЛЕНЫХ ИЛИ МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ"

Компоненты:
грибы — 170 гр.
лук — 100 гр.
масло растительное — 50 гр.

Соленые или маринованные белые грибы, подберезовики, подосиновики мелко нарубить, добавить нашинкованный репчатый лук, поджаренный на растительном масле. Смесь посолить по вкусу, посыпать перцем и хорошо перемешать. Икру выложить в салатницу и украсить кружочками репчатого лука или мелко порезанным зеленым луком.

"ИКРА ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ"

Компоненты:
грибы белые сушеные — 100 гр.
грибы подосиновики суш. — 50 гр.
грибы подберезовики суш. — 50 гр.
лук репчатый — 200 гр.
масло растительное
бульон

Грибы замачивают с вечера. Промытые грибы отваривают в небольшом количестве воды. Готовые грибы пропускают через мясорубку с репчатым луком. Затем, полученную массу, тушат на подсолнечном масле в течении 1–1.5 часов, при необходимости добавляя бульон.

Икры используют для бутербродов, супов и фарширования яиц.

"ИКРА "ПО-КРЕСТЬЯНСКИ""

Компоненты:
грибы сушеные — 500 гр.
лук репчатый — 3–4 шт.
яблоки кислые — 2–3 шт.
помидоры — 2–3 шт.
хлеб белый — 0.5 шт.
масло растительное
уксус
сахар
соль

Отварите полкилограмма разных сухих грибов, откиньте их на дуршлаг и дайте стечь воде. Грибы пропустите через мясорубку, добавив лук, кислые яблоки, помидоры и полбатона белого хлеба, предварительно замоченного в грибном бульоне и хорошо отжатого. Всю смесь посолите, по вкусу добавьте сахар, уксус и растительное масло.

"ПАШТЕТ ИЗ ФАСОЛИ С ГРИБАМИ"

Компоненты:
грибы свежие — 400 гр.
фасоль — 2 стакана
лук репчатый — 3 шт.
чеснок — 3–4 зубчика
сыр тертый — 3 столовые ложки
сметана — 1 стакан
яйца — 3 шт.
масло растительное — 0.5 стакана
перец
соль

Мелко нарезанные лук и грибы слегка обжариваем на отдельных сковородах. Затем перекладываем все на одну и жарим до тех пор, пока не исчезнет влага, приправляем тертым на терке чесноком, сваренной до мягкости и пропущенной через мясорубку фасолью, сметаной и половиной порции сыра. Теперь массу можно посолить и поперчить по вкусу.

Паштет взбиваем, придаем ему лопаточкой любую форму, посыпаем оставшимся тертым сыром и охлаждаем.

Можно паштет и запечь в духовке. В этом случае советуем добавить в массу сырое яйцо.

"БУТЕРБРОДЫ С ГРИБАМИ"

Компоненты:
грибы — 200–250 гр.
хлеб ржаной — 4–5 ломтей
масло сливочное — 50–60 гр.
лук репчатый — 1 шт.
сметана — 3–4 столовые ложки
лук зеленый
помидор или чернослив
яблоко
яйцо
сахар
соль

Ломти хлеба намазывают маслом. Грибы (соленые, маринованные или консервированные) мелко рубят, добавляют сметану и рубленый лук, при желании также измельченное яблоко и крутое яйцо. Бутерброды покрывают толстым слоем начинки, разрезают пополам, на четыре части или треугольными кусками. Каждый бутерброд украшают зеленью и кусочком помидора или половинкой отваренного чернослива. Бутерброды можно не разрезать, в этом случае их едят с помощью ножа и вилки.

"БУТЕРБРОДЫ С ЗАПЕЧЕННЫМИ ШАМПИНЬОНАМИ"

Компоненты:
шампиньоны — 135 гр.
масло сливочное — 10–15 гр.
хлеб — 100 гр.

Шляпки свежих шампиньонов посолить, положить на смазанный жиром противень и запечь в духовке или печи. Остывшие грибы мелко нарезать, истолочь и перемешать с хорошо растертым сливочным маслом. Готовой массой помазать ломтики хлеба.

"БУТЕРБРОДЫ СО СМОРЧКАМИ"

Компоненты:
грибы сморчки — 250 гр.
масло — 40 гр.
сыр — 50 гр.
яйца (вареные) — 2 шт.
батон — 1 шт.
сок свекольный
петрушка
перец черный молотый
кориандр
гвоздика
соль

Кусочки немного подсушенного батона намазать маслом и слегка обжарить. После этого сверху положить мелко нарезанные грибы, тушенные с луком и перцем. Посыпать тертым сыром, мелко порезанным желтком, зеленью петрушки и оставшимся белком, подкрашенным свекольным соком. На бутерброды можно положить кружочки свеклы, сладкий зеленый перец. Их можно также украсить иначе: лучше всего несколькими отдельно тушеными сморчками.

"СОУС ГРИБНОЙ ОСНОВНОЙ"

Компоненты:
грибы свежие — 300 гр.
или
грибы сушеные — 100 гр.
мука — 50 гр.
масло сливочное или масло растительное — 100 гр.
лук репчатый — 40 гр. соль
Соль берется из расчета ~15 г на 1 кг соуса.

Муку, слегка обжаренную на масле, развести грибным бульоном, хорошо размешать и кипятить 5-10 мин, после чего добавить прокрученные через мясорубку грибы и жареный лук и довести до кипения.

Подается к блюдам из картофеля, а также в качестве добавки в различные соусы.

"СОУС ГРИБНОЙ КИСЛО-СЛАДКИЙ"

Компоненты:
соус грибной основной — 800 гр.
чернослив — 50 гр.
изюм — 20 гр.
сахар — 15 гр.
томат-пюре — 110 гр.

В основной грибной соус добавить перебранный и хорошо промытый изюм, чернослив без косточек, пассерованный томат-пюре и кипятить 10–15 мин.

Подается к блюдам из свинины, утки и гуся.

"СОУС ГРИБНОЙ С ЛУКОМ И ТОМАТОМ"

Компоненты:

соус грибной основной — 850 гр.

томат-пюре — 140 гр.

масло растительное — 30 гр.

перец горошком

лавровый лист

Готовый грибной соус соединить с томатом-пюре, добавить перец горошком и варить 10–15 мин.

Подается к блюдам из картофеля и макаронных изделий.

"СОУС ГРИБНОЙ СМЕТАННЫЙ"

Компоненты:

соус грибной основной — 700 гр.

сметана — 300 гр.

В соус грибной основной добавить сметану и кипятить 5-10 мин.

Подается к блюдам из нежирного мяса (говядина, телятина) и птицы, а также к рыбным блюдам.

"СОУС ГРИБНОЙ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ"

Компоненты:
грибы отварные — 250–300 гр.
лук репчатый — 1 шт.
помидоры — 1–2 шт.
огурец соленый — 1 шт.
сметана — 0.5–1 стакан
майонез — 0.5 стакана
яйцо — 1 шт.
лук зеленый
петрушка
укроп
сахар
перец
соль

Грибы поделить на ломтики или маленькие кубики, добавить нашинкованный лук, нарезанные секторами помидоры, тонкие ломтики огурца, измельченное крутое яйцо. Все продукты уложить в салатницу, полить заправленным соусом, в который добавить сок, вытекший при нарезании помидоров и огурца Все слегка перемешать. Соус подходит к холодному столу, его подают к горячему картофелю и макаронам, а также используют для приготовления бутербродов. В этом случае соуса добавляют немного, лишь для соединения продуктов.

"СОУС ГРИБНОЙ С ХРЕНОМ"

Компоненты:
грибы отварные — 300–400 гр.
хрен тертый — 3–4 столовые ложки
сметана — 1 стакан
яйца — 1–2 шт.
сок кислый или уксус
лук зеленый
петрушка
укроп
сахар
соль

Грибы шинкуют или нарезают тонкими ломтиками, смешивают с хреном и заправленной сметаной. Сверху посыпают измельченной зеленью, украшают ломтиками вареного яйца и листиками зелени.

"СОУС ГРИБНОЙ С ЧЕСНОКОМ"

Компоненты:
грибы — 300 гр.
масло растительное — 100 гр.
чеснок — 25 гр.
уксус 5 %-ный
соль

Свежие грибы нарезать полосками, отварить. Дольки чеснока растереть с солью, залить подсолнечным маслом, размешать. Добавить к ним грибы, заправить уксусом и снова размешать Подавать к холодному мясу и овощным котлетам.

"СОУС ГРИБНОЙ ХОЛОДНЫЙ"

Компоненты:
грибы отварные — 300–400 гр.
лук репчатый — 1 шт.
яблоко — 1 шт.
сметана — 1.5 стакана
лук зеленый
укроп
горчица
уксус
сахар
соль

Грибы, лук и яблоко шинкуют и смешивают с заправленной сметаной. Сверху посыпают измельченной зеленью. Соус подходит к холодному столу, его можно подать с горячим картофелем или крупяной кашей.

"СОУС ИЗ СМОРЧКОВ"

Компоненты:
грибы или шапочки — 600 гр.
масло сливочное — 50 гр.
бульон мясной — 2 стакана
сметана — 1 стакан
лук репчатый — 75 гр.
мука — 1 столовая ложка
орех мускатный
перец
соль

Отварить сморчки в подсоленной воде, процедить, промыть в холодной воде, мелко нарезать, положить в кастрюлю, добавить нашинкованный лук, соль, перец и прожарить под крышкой. Муку растереть в масле, развести двумя стаканами мясного бульона, варить, помешивая, до загустения. Затем добавить жареные сморчки, сметану и кипятить 2 мин. Готовый соус посыпать тертым мускатным орехом, зеленью укропа. Подавать к картофельным или рыбным котлетам.

"СОУС ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ"

Компоненты:
грибы сушеные — 50 гр.
мука — 1 столовая ложка
лук репчатый — 75 гр.
масло — 2 столовые ложки
бульон грибной — 2 стакана

Сушеные грибы промыть, замочить на 4–5 ч и варить в течение часа без соли в той же воде, в которой были замочены. Бульон процедить, грибы мелко порубить. Муку прожарить в масле до светло-коричневого цвета, развести горячим грибным бульоном и варить на малом огне 15–20 мин. Нашинкованный лук поджарить на масле, добавить к нему подготовленные грибы, все вместе еще раз прожарить и переложить в соус. Добавить в него по вкусу соль и прокипятить.

Подавать к картофельным котлетам или запеканке.

"СОУС "ОХОТНИЧИЙ""

Компоненты:
соус грибной основной — 700 гр.
грибы свежие — 100 гр.
маргарин сливочный или масло растительное — 45 гр.
масло сливочное — 30 гр.
лук репчатый — 200 гр.
томат-пюре — 150 гр.
вино виноградное — 100 гр.
сахар — 5 гр.
петрушка или укроп — 10 гр.

В мелко нарубленный пассерованный репчатый лук добавить измельченные грибы и пассеровать 5-10 мин. Затем влить вино и уварить его на одну треть объема, добавить основной грибной соус, томат-пюре, сахар, соль и варить еще 10–15 мин. После окончания варки в соус положить измельченную зелень петрушки и укропа.

Подается к жареной дичи и баранине.

"СОУС С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ"

Компоненты:
соус грибной основной — 700 гр.
грибы свежие — 100 гр.
сало свиное внутреннее — 40 гр.
масло сливочное — 30 гр.
ветчина нежирная — 100 гр.
огурец соленый — 50 гр.
вино виноградное — 75 гр.
перец молотый
лук репчатый

Лук мелко нарубить, слегка обжарить, смешать с мелко нарезанной ветчиной и жарить, помешивая, 3–5 мин. Затем добавить мелко нарубленные, очищенные от кожицы соленые огурцы, влить вино и прокипятить. Затем влить основной грибной соус, положить вареные грибы, довести до кипения и заправить маслом.

Подается к блюдам из зайца, кролика, свинины и баранины.

"ГРИБНОЕ МАСЛО"

Компоненты:
масло сливоч. или маргар. — 100 гр.
грибы тушеные — 3 столовые ложки
лук репчатый
лук-резанец
горчица
перец
соль

Масло или маргарин взбивают до образования пышной светлой массы, пристающей к стенкам стеклянной миски, добавляют тщательно измельченные тушеные грибы и заправляют. Грибы следует тушить с небольшим количеством жира или в собственном соку до тех пор, пока не испарится сок и грибы не станут сухими. Лук рекомендуется добавлять протертым. К белым грибам, рыжикам и шампиньонам перца и горчицы не требуется. Грибное масло можно использовать для приготовления бутербродов с ветчиной, колбасой, огурцами и другими продуктами. Бутерброды украшают ломтиками помидора, огурца и редиса, зеленью петрушки или зеленым салатом.

ГРИБЫ В КУЛИНАРИИ

Для приготовления кушаний можно использовать свежие, консервированные, маринованные, соленые и сушеные грибы. Все они подаются по-разному.

Свежие грибы необходимо употреблять по возможности через несколько часов после сбора, но не позже 1–2 суток Их следует хорошо промыть, вырезать порченые, червивые или размякшие места. Крупные порезать на части После этого грибы ополаскивают холодной водой, откидывают на решето или дуршлаг Затем обдают раза два крутым кипятком и, дав обсохнуть, варят или жарят.

Грибы, чтобы блюда из них были вкусными и не теряли свой аромат, нельзя ставить на слишком сильный или слабый огонь. Температуру рекомендуется подбирать с таким расчетом, чтобы отвар лишь слабо кипел Обычное время жарения или варки 30–60 минут. Грибные блюда следует готовить в небольшом количестве и не оставлять неиспользованные на последующие дни. При продолжительном хранении и повторном подогревании в грибах быстро образуются ядовитые соединения, которые могут вызвать тяжелое пищевое отравление.

Консервированные грибы не требуют особой подготовки для приготовления из них кушаний — холодной или горячей закуски.

Маринованные и соленые грибы можно употреблять для салатов, винегретов, закусок и того подобного без какой-либо подготовки.

Сушеные грибы отмывают от пыли, заливают чистой холодной или горячей водой и размачивают в течение 6-10 часов. Лишь потом стряпают из них то или иное блюдо.

В пищу пригодны практически все съедобные и условно съедобные грибы Но все же предпочтение отдается белым, рыжикам, груздям, подосиновикам, подберезовикам, маслятам, шампиньонам, сморчкам, лисичкам, опятам.

Грибы богаты различными ароматическими веществами. Для того чтобы они сохранились, грибные блюда рекомендуется заправлять различными специями весьма умеренно. Нельзя излишне класть соль. Для заправки кушаний из грибов обычно берут лук, петрушку, чеснок, укроп, яблоки. Перец черный и душистый, мускат, гвоздику, которые упоминаются почти во всех рецептах, следует добавлять в минимальных пропорциях. Особенно мало специй требуется грибам с нежным вкусом — рыжикам, груздям, белым, лисичкам и др. В большинстве случаев вместо уксуса желателен какой-либо другой кислый сок

лимонный, яблочный или желтой смородины.

ЗАГОТОВКИ ИЗ ГРИБОВ

ЗАСОЛКА. Соленные грибы. Соленые мелкие грибы в уксусе (болгарская кухня). Грибы жаренные в уксусе (болгарская кухня).

МАРИНОВАНИЕ. Маринованные грибы. Рыжики. Белые и другие грибы. Лисички. Сыроежки. Шампиньоны.

СУШКА.

Жаренные грибы впрок.

ОБРАБОТКА И ЗАГОТОВКА ГРИБОВ

После "тихой охоты", надеемся добычливой, предстоит побывать еще в одном участке грибного цеха. Он не такой обширный, как предшествующий, и есть в каждом доме, в каждой квартире. Этот участок — обычная кухня, где в обращении с грибами тоже нужно проявить определенную сноровку.

К сожалению, свежие грибы долго не лежат, портятся. Уже через несколько часов после сбора, особенно летом в теплую или дождливую погоду, они могут прийти в негодность. Единственный способ уберечь лесные дары — побыстрее приготовить какое-либо блюдо или заняться их обработкой. Если это не представляется возможным, грибы следует сложить в сито, дуршлаг или эмалированную кастрюлю (крышкой не накрывать) и поставить в холодильник, но не более чем на день-два.

В любом случае, независимо от того для чего предназначен сбор, грибы нельзя валить как попало. Дело в том, что, помимо различия по категориям, те их виды, которые пойдут в пищу, подразделяются еще на съедобные и условно съедобные. Причем в эти группы входят грибы различных категорий.

Съедобными грибами считаются те, у которых шляпка и ножка не содержат горечи, вредных веществ или неприятного запаха. Их можно варить, жарить и подавать на стол сразу после сбора, обработки и соответствующего приготовления. К съедобным грибам относятся следующие виды, которые названы в 1-й главе: БЕЛЫЕ, РЫЖИКИ, ДУБОВИКИ, КАШТАНОВЫЙ ГРИБ, МАСЛЯТА, ПОДОСИНОВИКИ, СИНЯК, ШАМПИНЬОНЫ, ЛИСИЧКА ЖЕЛТАЯ, МОХОВИКИ, ОПЕНОК ЗИМНИЙ, ЛЕТНИЙ, ОСЕННИЙ, ПОДБЕРЕЗОВИКИ, ПОЛЬСКИЙ ГРИБ, СЫРОЕЖКИ (за исключением ЖГУЧЕЕДКОЙ, КРАСИВОЙ, ЛОМКОЙ, НЕВЗРАЧНОЙ, которые относятся к условно съедобным грибам), ГРИБ-БАРАН, ВЕШЕНКИ, ГОВОРУШКИ, ГОЛОВАЧИ, ГРИБЫЗОНТИКИ, ДОЖДЕВИКИ, ЕЖЕВИКИ, ЗЕЛЕНУШКА, КОЗЛЯК, ЛАКОВИЦА, ЛИСИЧКА ЖЕЛТЕЮЩАЯ, МАСЛЕНОК

БОЛОТНЫЙ, МОХОВИК КРАСНЫЙ, МУХОМОР СЕРО-РОЗОВЫЙ, НАВОЗНИКИ, РЯДОВКИ, ЧЕШУЙЧАТКА ЗОЛОТИСТАЯ.

Условно съедобные — это грибы, содержащие горькие или вредные вещества, обладающие неприятным запахом (не всегда, правда). Их можно употреблять в пищу лишь после вымачивания, отваривания и удаления отвара или после посола и квашения.

Группа условно съедобных грибов включает все грузди, подгруздок белый, валуй, волнушки, сморчки, гладыш, горькушу, краснушку, мокруху еловую, серушку, скрипицу и некоторые другие. Как правило, грибы второй группы пригодны в основном для соления и маринования, иногда их варят и лишь затем жарят.

Таким образом, грибы желательно раскладывать из корзины по видам, так как их вкус и способы приготовления различны. В одну посудину, например, отбирают отдельно для сушки белые, в другую — крупные подберезовики, подосиновики, маслята и др., которые не подходят по размеру или по виду для соления, маринования, жаркого, для так называемой сушки черной Для засолки откладывают грузди, волнушки, валуи, подгруздки. На сковородку — лисички, опята, мелкие маслята, подберезовики, подосиновики и пр., сюда же для букета можно добавить несколько белых.

Разделив грибы по видам, приступают к их обработке. Прежде всего их следует очистить от хвои, листьев, мха и другой прилипшей лесной растительности. Мусор удаляют широкой кисточкой, ватным тампоном или мягкой тряпочкой, если шляпка гладкая, соскабливают ножом, желательно из нержавеющей стали. Ножом вырезают также все потемневшие, размягченные и поврежденные места, поврежденные лесными грызунами, зверьками, насекомыми, слизняками. Наконец, как бы тщательно мы ни отбирали во время "тихой охоты" грибы, все же червивые попадают в корзину, и их необходимо удалить.

После очистки от мусора грибы промывают в холодной воде за исключением тех, которые предназначены для сушки Затем откидывают на решето, сито или дуршлаг. Сморчки, ежевики и другие грибы с неровной поверхностью необходимо промывать дольше, чтобы отстал песок.

Иногда делают иначе. Грибы кладут в большую кастрюлю, таз или ведро, заливают водой. Сверху кладут деревянный кружок с небольшим грузом, не позволяя тем самым всплыть грибам Через несколько минут все приставшие к ним сухие листья и трава размокнут и будут отставать при чистке.

Долго держать грибы в воде не следует, так как она впитывается шляпками, особенно если грибы не молодые После этого приступают к чистке. При чистке, если грибы еще в лесу не

были разделены на шляпки и ножки, отрезают ножки, соскабливают ножом размокшие листья и траву со шляпок, срезают пораженные вредителями места. У ножек удаляют нижнюю часть с остатками корня. Если по бокам у какой-либо ножки есть загрязнения, то их срезают или счищают ножом.

Обычно так обрабатывают грибы, подготовленные к засолке или маринованию.

Многие грибы содержат легко окисляющиеся вещества, которые от соприкосновения с воздухом почти мгновенно темнеют (рыжики, подосиновики, маслята, моховики, шампиньоны). Потемневшие грибы выглядят довольно непривлекательно. Чтобы этого не случилось, при чистке и резке указанных видов надо все делать быстро и не допускать, чтобы очищенные грибы находились на воздухе. Нужно сразу же опускать их в воду, в которую заранее добавляют немного соли или уксуса.

Крупные шляпки вымытых грибов следует поделить на четыре, шесть и более частей. Ножки нарезать тонкими кружочками. Много хлопот доставляют маслята. Не так-то легко снять липкую кожицу со шляпок, которая горчит, если ее оставить Однако она быстро счищается, стоит только грибы подержать 1–2 мин в кипятке, потом отбросить на дуршлаг, решето и промыть в холодной воде.

Уменьшить или вообще устранить горький вкус у некоторых грибов можно путем тепловой обработки Но вот белым, рыжикам, лисичкам, шампиньонам, грибам-зонтикам, опятам летним она навредит, после варки эти виды становятся вязкими Тепловой обработке, как правило, подвергают условно съедобные грибы, причем отвар затем сливают, так как он достаточно горек и ядовит.

Для тепловой обработки и вообще варки грибов необходима эмалированная или алюминиевая посуда. Ни в коем случае нельзя использовать медную, чугунную или оловянную посуду, поскольку металл такой посуды вступает в реакцию с грибами. Они вскоре темнеют (например, светлые грибы, побывав в чугунке, становятся темными), теряют витамины и даже могут стать ядовитыми.

Наиболее известны два вида тепловой обработки.

— В первом случае доводят воду до кипения, добавляют соль (0.5 столовой ложки на 1 л воды). Опускают в кастрюлю грибы и держат в кипятке от 5 до 15 мин Затем перекладывают в холодную воду, чтобы быстрее остыли.

— Во втором — грибы опускают в холодную подсоленную воду и доводят ее до кипения. Затем посуду с грибами тут же

снимают с огня, дают им остыть. Воду сливают, а грибы перекладывают в дуршлаг или решето, чтобы стекла вода.

От горького вкуса у грибов можно избавиться иначе. После очистки и промывки их вымачивают 15–20 мин, а иногда и более (2–6 ч) в подсоленной или подкисленной уксусом холодной воде. После такого "купания" грибы рекомендуется обдать кипятком, а еще лучше — проварить.

Итак, хотя это и трудное, монотонное занятие, грибы обработаны. Тем самым вы обезопасили себя от возможных отравлений и неприятных вкусовых ощущений. Зато теперь лесные дары можно безбоязненно употреблять в пищу либо заняться заготовкой их различными способами впрок.

ЗАСОЛКА

Для засолки пригодны практически все категории грибов, поскольку в таком виде они хорошо сохраняются. Обычно их разбирают по сортам и засаливают отдельно. Но можно брать и разные грибы примерно одинакового вкуса. У пластинчатых (груздей, опят, сыроежек, волнушек, рядовок и. др.) отрезают ножки. Рыжики можно солить с ножками и без них. Если отделяют, солят порознь.

Белые, подберезовики, подосиновики, дубовики, шампиньоны можно солить после обработки сразу. Но вот грузди, валуи надо вымачивать в холодной подсоленной воде, меняя ее несколько раз, до 5 дней, волнушки — 2–3 дня, подгруздки — 1–2 и т. д. Грибы, содержащие горький сок, — волнушки, горькуши и другие лучше отварить, а не вымачивать. С рыжиками проще: их не вымачивают, иногда заливают слегка подсоленной водой на 2–3 ч.

Для хранения соленых грибов подходят только деревянные кадки, стеклянная и не подпорченная эмалированная посуда. Абсолютно непригодны луженые и цинковые жестяные ведра: их верхний слой растворяется под воздействием грибной жидкости и образует вредные для здоровья ядовитые соединения. По этой же причине нельзя солить грибы в глиняных горшках. К тому же в глазури может быть свинец. Непригодны также кадки из-под соленых огурцов, капусты и мяса, так как у грибов при хранении появляется не свойственный им привкус.

Деревянные кадки (новые и использовавшиеся ранее) нужно загодя замочить, чтобы они в дальнейшем не пропускали рассол, вымыть и пропарить. Стеклянную и эмалированную посуду следует вымыть с содой, подержать в кипятке и высушить, не вытирая.

Для **ХОЛОДНОГО ЗАСОЛА**, в процессе которого грибы предварительно не отваривают, берут в основном грузди, подгруздки, рыжики, волнушки, серушки, некоторые виды сыроежек. Солят эти грибы отдельно или смешивая.

Перед засолкой грибы, о чем говорилось ранее, обрабатывают и вымачивают. Затем дно посуды устилают небольшим количеством различных пряностей (например, на 10 кг грибов требуется 1 г душистого перца, 2 г лаврового листа): укропом, листьями черной смородины, вишни, дуба, хреном, лавровым листом, перцем, гвоздикой и др. Все они имеют свое предназначение. Так, укроп, листья черной смородины, лавр, перец, гвоздика придают лесным дарам особый приятный аромат. От листьев и корней хрена у грибов появляется пряная острота, кроме того, они предохраняют их от закисания. От листьев вишни и дуба — аппетитная хрупкость и крепость.

На пряности шляпками вниз кладут слоями толщиной 5–8 см грибы, и каждый пересыпают солью из расчета 40–60 г на 1 кг свежих грибов. Когда посудина заполнена, сверху засол посыпают пряностями и закрывают его деревянным кружком или эмалированной крышкой ручкой вниз, обернутыми чистой марлей либо полотняной тканью. Кружок по центру придавливают гнетом — камнем-голышом, не растворяющимся в рассоле. Если его нет, можно в качестве гнета использовать эмалированную кастрюльку с положенной в нее любой тяжестью. Не рекомендуется делать груз из доломитового или известкового камня, кирпичей (от рассола они растворяются и портят грибы), металлических предметов (на них появляется ржавчина).

По мере того как засоленные грибы будут оседать, эту же емкость можно пополнять свежим сбором, добавляя соответственно соль и пряности.

Особым способом засаливают РЫЖИКИ. Их следует обдуть, обобрать соринки и хвою, тщательно вытереть тряпочкой от земли и сухими (шляпками вниз) укладывать в посудину рядами толщиной 5–6 см Каждый слой пересыпают солью (30 г на 1 кг грибов). Рыжики лучше солить без чеснока, укропа, хрена и т. п. Они только отшибают естественный аромат и вкус, которые приятнее свойств любых пряностей. Затем на рыжики, как обычно, кладут гнет.

Посоленные холодным способом грибы пригодны в пищу: рыжики через 5–6 дней, грузди, подгруздки — 30–35, волнушки и белянки — 40, валуи — через 50 дней.

ГОРЯЧАЯ ЗАСОЛКА. Этим способом заготавливают белые, рыжики, подосиновики, подберезовики, дубовики, моховики, маслята, козляки, многие виды сыроежек, а также условно

съедобные грибы, содержащие горечь или ядовитые вещества (грузди, горькуши, валуи, волнушки, краснушки, некоторые рядовки, говорушки, паутинники). После предварительной обработки грибы варят в подсоленной воде со специями (на 1 кг грибов — 2 столовые ложки соли, лавровый лист, 2 листа черной смородины, 3 горошины черного перца, 3 гвоздики) в течение 20–30 мин. Они сами покажут готовность: осядут на дно, а рассол станет прозрачным. Отвар затем сливают, грибы промывают в холодной воде, откидывают на дуршлаг и дают обсохнуть. После этого их солят так же, как и при холодном способе, добавляя в емкость специи и соль (45–60 г на 1 кг отваренных грибов), и накрывают гнетом.

Горячая засолка может быть и несколько иной.

Сваренные грибы выбирают шумовкой из кастрюли в широкую посуду для быстрого охлаждения. После этого вместе с рассолом (его должно быть примерно 1/5 от массы грибов) ими заполняют стеклянные банки или деревянные бочонки и закрывают.

Грибы, приготовленные горячим способом, можно есть уже через несколько дней.

Рецептов засолки грибов имеется немало. Если из разных мест нашей страны пригласить опытных хозяек и спросить, как правильно солить грибы, — все предложат свой способ. К тому же будут доказывать, что у них-то как раз грибки получаются самые наивкуснейшие.

ПО-БЕЛОРУССКИ: перед тем как солить, а солят сырыми, грибы обязательно отмачивают в холодной воде, сменяя ее несколько раз: рыжики — 4 ч, волнушки, белянки — 1 день, грузди, подгруздки — 2, валуи — 2–3 дня (потом обдают еще кипятком).

ПО-ВОЛЖСКИ: грибы ни в коем случае не отмачивают, считают, что они потеряют аромат, сочность, вкус. Их только тщательно промывают и сразу же солят. Горечь сама пропадет.

ПО-ВЯТСКИ: рыжики совсем не отмачивают; грузди, подгруздки, белянки, волнушки отмачивают 5 дней, валуи только отваривают.

ПО-МОСКОВСКИ: грузди, подгруздки, белянки, волнушки, валуи мочат в солоноватой воде 3 дня.

ПО-ОРЛОВСКИ: только не солить грибы сырыми! Непременно сначала отварить. Они и душистее становятся, и нежнее, и легче для желудка.

Делают иногда так: отваривают по своему грибы перед засолом.

ПО-БЕЛОРУССКИ: подберезовики, маслята, моховики,

козляки, опята отваривают в течение примерно 5–8 мин, белые, подосиновики, шампиньоны — 8-10, лисички — 12–15, валуи — 15–20 мин.

ПО-МОСКОВСКИ: грузди, подгруздки, сыроежки — 5 мин, белые, подберезовики, подосиновики, маслята — 5–7 мин.

ПО-ВЯТСКИ: белые, подосиновики — 1–2 мин, лисички — 20–25 мин, волнушки и белянки сперва заливают кипятком, выдерживают полчаса, меняют воду и варят 15 мин.

Итак, грибы посолены. Теперь другая забота — подольше их сберечь, разумеется, если заготовлено в достатке.

Соленые грибы необходимо хранить в прохладном, хорошо проветриваемом помещении, поддерживая в нем температуру в пределах 5–6°. При 0° они подмерзнут, начнут крошиться, станут невкусными, а при температуре, превышающей оптимальную, — закиснут и испортятся.

Грибы всегда должны быть в рассоле Если он убавился, то в емкость можно подлить холодной кипяченой воды. Ткань, деревянный кружок следует время от времени промывать в теплой подсоленной воде Плесень, которая появляется на стенках посуды, удалить чистой тряпицей, смоченной в горячей воде.

РЫЖИКИ. С ними проще. Переберем, промоем и уложим прямо сырыми в деревянную или эмалированную посуду. Пересыплем немного солью (5-6-% к весу грибов), сверху положим деревянный кружок, а на него гнет. Через 5–6 дней рыжики готовы. Если захотите сохранить их подольше. переложите в банки и залейте свежим рассолом 3-% соли). Добавьте в банку примерно чайную ложку уксусной эссенции и простерилизуйте.

ГРУЗДИ. Их, как и ВАЛУИ, сначала вымачивают до 5 дней в холодной воде, меняя ее 2–3 раза в сутки. А потом засаливают так же, как рыжики.

ЗАСОЛКА. Эмалированное ведро и соль раздобыть всегда можно. Очищенные грибы отварите с солью 1500 г соли на 10 кг. свежих грибов). Шляпки и ножки отдельно. Ножки варятся дольше, поэтому их надо резать толщиной не более 1–2 см. Белые и подосиновики варите 10–15 минут. Валуи, свинушки, лисички, опята — 25–30 минут. Затем отвар процедите, грибы промойте. Держать их лучше под гнетом. Основная работа сделана. А уж дома переложите в банки, добавив специи. На 1 кг: душистого перца 4–5 зерен, гвоздики 2–3 штуки, два листика лаврового листа, немного бадьяна и корицы.

"СОЛЕННЫЕ ГРИБЫ"

Компоненты:
рыжики
волнушки
грузди
соль
укроп
чеснок
перец горошком
тмин

Грибы почистить и вымочить в холодной подсоленной воде в течение 3 суток со сменой воды не менее 3-х раз.

На дно посуды для соления положить старый укроп и слой соли 1 мм. Укладываются грибы слоем до 3 см, затем слой приправ и соли — чеснок резаный, перец горошек, можно тмин и так до наполнения емкости. Сверху гнет. Через 21 день грибы переложить в стеклянные банки.

Хранить в холодном месте (но выше 0°).

"СОЛЕНЫЕ МЕЛКИЕ ГРИБЫ В УКСУСЕ" (Болгарская кухня)

Грибы варят в подсоленной воде 10–15 минут. Отцедив воду, охлаждают и укладывают в небольшие стеклянные банки, перекладывая ветками укропа. Потом заливают раствором: 1 часть уксуса, 1 часть воды и по 2 столовые ложки соли на литр жидкости. Перед подачей поливают растительным маслом, приправляя черным перцем, хреном или уксусом.

"ГРИБЫ, ЖАРЕННЫЕ В УКСУСЕ" (Болгарская кухня)

Очистить, промыть, подсушить, обжарить в сильно разогретом растительном масле. Переложить в мелкую посуду и охладить. И уже холодные уложить в банки, перекладывая дольками чеснока, мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки. Туда же положить предварительно проваренные в подсоленной воде до полуготовности кружочки моркови и нарезанные крупной соломкой корни сельдерея.

В оставшееся после обжарки грибов масло добавляем уксус и соль- по вкусу, доводим смесь до кипения, снимаем с огня, охлаждаем и заливаем грибы, налив предварительно в банки растительное масло слоем толщиной в 2 пальца. Грибы "по-болгарски" закатываем в банки.

МАРИНОВАНИЕ

Этот способ долгого хранения грибов известен с древних времен. Для маринования лучше всего брать молодые, нечервивые белые, рыжики, подосиновики, подберезовики, маслята, моховики, опята осенние, лисички, шампиньоны. В основном — шляпки. Каждый вид желательно мариновать отдельно, поскольку время варки у всех разное, а потом можно смешать со сходными грибами.

Вкусы у людей неодинаковые, поэтому предлагается несколько видов маринованных грибов.

МАРИНОВАНИЕ. Для этого грибы нужны крепкие, молодые, нечервивые. Годятся белые, подберезовики, подосиновики, маслята, опята. В основном шляпки. Подготовленные грибы надо сначала отварить в слабом растворе уксуса с солью, в эмалированной посуде, осторожно помешивая и снимая образующуюся пену. Когда грибы осели на дно кастрюли, их надо откинуть на сито, перемешать (варили все грибы отдельно — время-то варки у всех разное) и переложить в банки, залив маринадом. Маринад готовим так: на 1 л воды 3 чайные ложки уксусной эссенции иди 1 граненый стакан столового уксуса (тогда воды на 1 стакан меньше), 2 столовые ложки сахара, 4 чайные ложки соли, 3 лавровых листочка, 6 горошин душистого перца, 3 штуки гвоздики, чуть-чуть корицы. Маринад должен обязательно покрывать грибы, чтобы не образовывалась плесень. Сверху надо налить растительного масла. Если в банке завелась плесень, прокипятите грибы, залейте свежим маринадом. Храните маринады и соленья в холодном месте.

"МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ — 1"

Компоненты:
подосиновики
подберезовики
белые
маслята
Маринад:
вода — 3 литра
уксус эссенция — 1 чайная ложка
перец горошком — ½ чайной ложки
соль — ½ столовой ложки
укроп

Приготовить маринад. В маринад бросить нарезанные кубиками грибы и варить пока не осядут на дно. Бросить старый укроп (когда на нем вызрели семена), имеется ввиду ствол с венчиком семян и прокипятить. Разлить в предварительно

стерилизованные банки и закрыть ПЛАСТМАССОВЫМИ крышками, предварительно обваренные кипятком. Хранить на нижних полках холодильника.

Перед употреблением добавить подсолнечное масло и чеснок по вкусу.

"МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ — 2"

Компоненты:
грибы — 1 кг.
соль — 1.5 столовой ложки
уксус — 0.5 стакана
перец
укроп
пряности

Признаться, сыроежки попались в маринад случайно, и в остаточное ассорти из подберезовиков, подосиновиков и одного моховика. Маринад был один и тот же, как для всех других грибов.

Единственно, что делала я специально для сыроежек: чтоб не разварились и не потеряли вида, отваривала отдельно и поменьше, чем другие грибы. Потом я их сложила в общий маринад.

Соли, кстати, можно взять побольше. Допустим: 2–2.5 ложки.

"РЫЖИКИ"

Компоненты:
рыжики мелкие — 1 кг.
соль — 2–3 чайные ложки
перец горошком — 6–8 шт.
кислота уксусная 30 % — 50–70 гр.
сахар — 0.5 чайной ложки
вода — 2 стакана
лист лавра

Рыжики чистят, быстро промывают в холодной воде и варят 15–20 мин вместе с приправами в небольшом количестве воды. Грибы следует все время помешивать, чтобы они не пригорали. Во время варки рыжики выделяют сок, который можно использовать как жидкость для маринада. К ней добавляют уксусную кислоту и варят вместе с грибами 3–5 мин. Горячий маринад с рыжиками перекладывают в разогретую банку и сразу же закрывают. Полученный маринад отличается темным цветом, но грибы в нем

хорошо сохраняют свою пищевую ценность.

"БЕЛЫЕ И ДРУГИЕ ГРИБЫ"

Компоненты:
грибы — 1 кг.
соль — 20 гр.
перец горошком — 12 шт.
перец душистый — 5 шт.
лист лавра — 2 шт.
сахар — 0.5 чайной ложки
вода — 1–2 стакана
уксус 30 % — 60–70 гр.
лук репчатый — 1 шт.
орех мускатный

Грибы (белые, подосиновики, подберезовики, маслята поздние или лиственничные) подготовить, быстро промыть в холодной воде, откинуть на дуршлаг или решето. Мелкие грибы оставляют целыми, крупные нарезают небольшими кусочками. Затем их кладут в кастрюлю со смоченным дном, посыпают солью и прогревают. В выделившемся соке грибы варят, помешивая, 5-10 мин, добавляют специи, лук и варят еще несколько минут, после чего вливают уксус. Для маринада можно использовать грибной сок, добавив в него уксусную кислоту. Такой маринад получается темным и не всем нравится. Для получения светлого маринада грибы вынимают из сока. Из воды, сахара и уксусной кислоты варят маринад, опускают в него грибы вместе с приправами, кипятят несколько минут, потом раскладывают по банкам, которые сразу же закрывают.

Грибной отвар можно использовать для супа или соуса.

"ЛИСИЧКИ"

Компоненты:
лисички — 1 кг.
вода — 0.3 стакана
уксус 8 % — 120–140 гр.
соль — 1 столовая ложка
сахар — 1 чайная ложка
перец душистый — 5 шт.
гвоздика — 2 шт.
лист лавра
корица

При обработке у лисичек отрезают ножки. Шляпки отваривают в подсоленной воде в течение 20–30 мин, откидывают на решето или дуршлаг для обсушивания. Воду, в которую кладут соль и вливают уксус, доводят до кипения, опускают в нее грибы. Варят 20–25 мин, потом добавляют сахар и специи. Затем охлаждают, заполняют банки, которые закрывают.

"СЫРОЕЖКИ"

Компоненты:
сыроежки мелкие — 1 кг.
соль — 1 столовая ложка
вода — 2 стакана
кислота уксусная 30 % — 0.5 мал. бутылки
перец душистый — 15 шт.
лист лавра — 2 шт.
лук репчатый мелкий — 10–12 шт.
гвоздика — 2–3 шт.
сахар — 0.5 чайной ложки

Для маринования отбирают сыроежки с мелкими, круглыми шляпками. Сыроежки красные отваривают в слегка подсоленной воде. Другие виды варят в собственном соку, добавив немного соли. Затем откидывают грибы на дуршлаг или решето, чтобы стекла вода. Маринад варят из воды, специй и луковиц, уксус вливают в последнюю очередь. Заправляют, опускают в маринад сыроежки и варят еще 5–6 мин. Горячие грибы раскладывают вместе с луковичками по банкам, маринад же продолжают варить для большей крепости. Затем им заливают сыроежки. Банки сразу закрывают, после охлаждения их выносят в помещение для хранения.

"ШАМПИНЬОНЫ"

Компоненты:
шампиньоны — 1 кг.
вода — 2 стакана
кислота уксусная 30 % — 50–60 гр.
перец душистый — 10 шт.
лист лавра — 2 шт.
соль — 1–2 чайной ложки
орех мускатный

Мелкие шампиньоны чистят, промывают холодной водой и откидывают на решето или дуршлаг. В кастрюлю наливают воду,

заправляют уксусной кислотой, специями и доводят до кипения. Грибы варят в слегка подсоленной воде минут 5, затем вынимают шумовкой, дают стечь воде, кладут в маринад и варят еще несколько минут. Затем перекладывают в банки, которые закрывают тут же, и охлаждают. Шампиньоны можно мариновать и в собственном соку, но маринад получается темным и мало привлекательным на вид.

Соленые и маринованные грибы не рекомендуется герметически закрывать. В посуду обязательно должен проникать воздух, иначе грибы могут стать причиной тяжелого заболевания — ботулизма, заканчивающегося в большинстве случаев смертельным исходом.

Маринованные грибы следует хранить при температуре 8°. Если в банках появилась плесень, то грибы нужно откинуть на дуршлаг или решето, обдать несколько раз кипятком. Приготовить по тому же рецепту маринад, проварить в нем грибы и лишь после этого сложить в банки, которые прокипятить, залить их маринадом и закрыть.

Маринованные грибы пригодны в пищу через 25–30 дней после заготовки.

СУШКА

Этот способ заготовки грибов впрок наиболее простой и доступный во всех отношениях. Будучи сушеными, грибы долго сохраняют свои вкусовые и питательные качества, к тому же по этим показателям превосходят соленые и маринованные. Для тепловой обработки пригодны многие виды съедобных грибов. Но предпочтение следует отдать боровикам, которые калорийнее других видов и которые придают всякому приготовленному из них блюду особый аромат. Хороший вкус имеют также подберезовики, подосиновики, дубовики, маслята, козляки, моховики, лисички, опята осенние, гриб-зонтик, шампиньоны и некоторые другие. Не подходят для этого способа заготовки пластинчатые грибы, так как содержат горечь, которая не исчезает при сушке.

Сушат молодые свежие грибы, собранные в бездождливую погоду. Мыть их нельзя. Это осложнит тепловую обработку, да и грибы станут хуже: потеряют питательность, аромат, потемнеют. С них нужно лишь счистить мягкой тряпочкой, щеточкой, широкой кисточкой или ножом лесной мусор и землю. У крупных грибов отрезают ножку, у старых удаляют нижний пористый слой.

Мелкие грибы, когда их много, сортируют шляпка к шляпке и сушат целиком. Крупные разрезают пополам или на четыре части.

Ножки белых грибов обычно нанизывают на нитку отдельно.

Грибы сушат на солнце, если позволяет погода, в духовке, в русской печи, над газовой плитой.

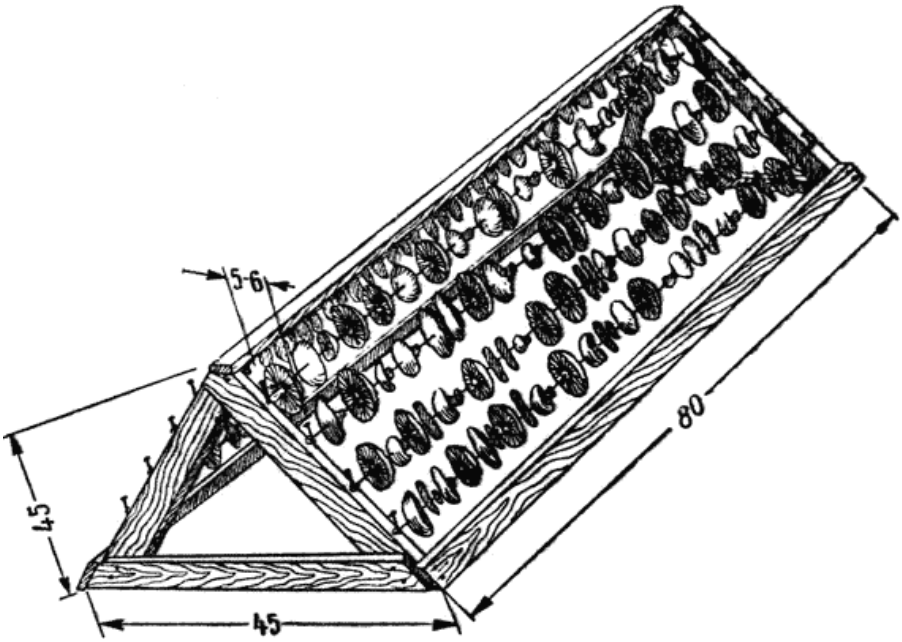
Или другой способ: Из листового металла выгибают два П-образных кожуха (рис). В боковых стенках одного из них рядами просверливаются отверстия, в которых держатся шпильки с нанизанными грибами. Его ставят на электроплитку и закрывают другим кожухом. Температура сушки регулируется путем переключения режимов работы электроплитки.

Грибы лучше всего сушить на специальных приспособлениях (см. рис.), нанизанными на нитку или на шпильки, вделанные в деревянный кружок. Они достигают нужной кондиции, когда термическая обработка осуществляется в два этапа. Сначала подвергаются воздействию сравнительно невысокой температуры: 40–50˚ в течение 1–3 ч. Этим самым удаляется поверхностная влага, и грибы провяливаются. После этого температуру можно смело увеличить до 70–80˚, но превышать ее не следует, иначе изменится вкус грибов, а белые, кроме того, почернеют.

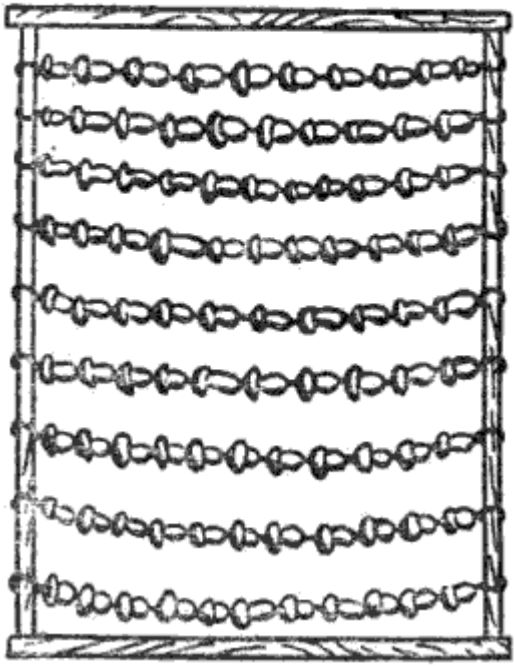
СУШКИ ДЛЯ ГРИБОВ

Рамки с гвоздями

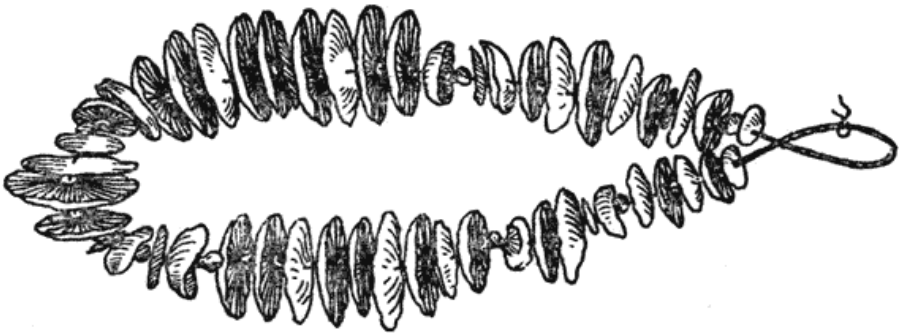
Треугольные



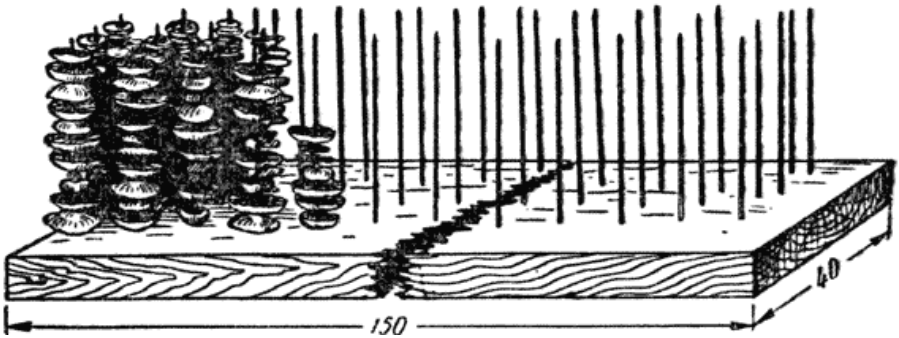
или прямоугольные



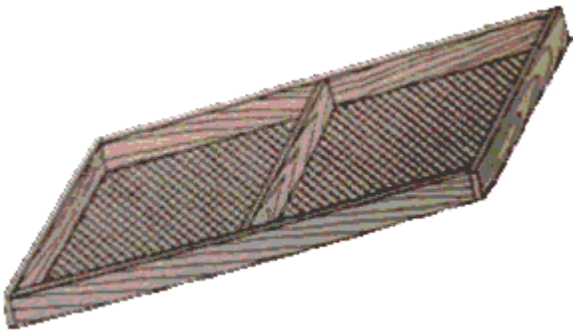
Нитки с нанизанными грибами



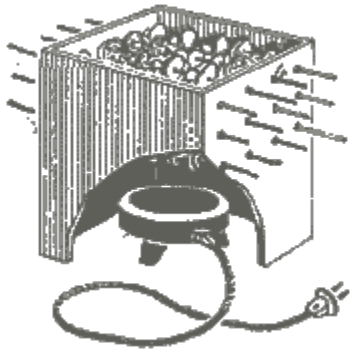
Доска (фанера) со штырями.



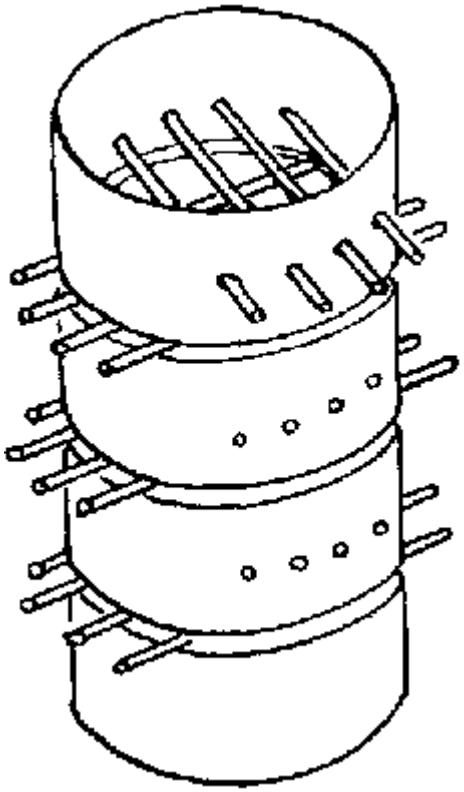
Противень с сетчатым дном.



Сушка на электроплитке



Сушка в духовке



Металлический П-образный короб со шпильками

(картинки не найдено)

Нельзя сразу начинать сушить грибы при очень высокой температуре: они будут печься, а не сушиться. Во время тепловой обработки грибы вместе с подставкой рекомендуется вынуть из сушилки, печи, духовки 2–3 раза и быстро проветрить, чтобы они сохранили светлый цвет. Во время самой сушки должен быть обеспечен постоянный доступ к грибам свежего воздуха. Делается это просто: дверцу духовки или трубу и заслонку русской печи оставляют приоткрытой.

Если грибы, нанизанные на нитки, сушат над горячей плитой, на теплом сквозняке, около печки, следует позаботиться о том, чтобы была оптимальная температура. Грибы не должны пригорать или сушиться слишком медленно. Помещение должно хорошо проветриваться, но не быть сырым, иначе грибы начнут плесневеть и преть.

Грибы подвергают тепловой обработке везде по-своему. Но самые вкусные, пожалуй, умеют делать в некоторых лесных краях на Владимирщине. Там отбирают шляпки молодых боровиков и накалывают на березовые лучинки. Готовые "шашлыки" нижними концами лучинок опускают в крынки, куда наливают по одной трети стакана молока. Крынки с грибами ставят в разогретую русскую печь. Испаряясь, молоко придает боровикам нежный вкус и красивый золотистый оттенок. Такие сушеные грибы можно приготовить и в газовой плите на очень маленьком огне.

Грибы следует сушить до тех пор, пока при нажатии уже не выделяется сок, но сами они еще упруги и не ломаются. Пересушенные грибы обычно крошатся. Белые, лисички и грибы-зонтики, если правильно обработаны, в сушеном виде светлые, подберезовики и подосиновики — темные.

Сушеные грибы — весьма влаголюбивый продукт. От сырости они сыреют, становятся плесневыми. Более того, улавливают посторонние запахи и теряют свой аромат. Вот почему хранить их рекомендуется в закрытых стеклянных или металлических банках, в мешочках, не пропускающих влагу. Желательно к тому же грибные запасы периодически перебирать и выбрасывать подпортившиеся.

Есть еще несколько способов заготовки грибов в домашних условиях. Из них можно делать консервы, вытяжку, порошок, экстракт. Но это занимает много времени. Гораздо проще заготовка лесных даров путем их замораживания в домашних холодильниках с камерами, где температура сохраняется до 18°.

Для замораживания пригодны все виды съедобных грибов — свежие, жареные и тушеные. Перед закладкой в холодильник тушить и жарить грибы рекомендуется в сливочном масле, а не в

растительном. Грибы хранятся в брикетах при указанной температуре: свежие — 6-12 месяцев, жареные — 3–4. Приготовить из них блюдо не составит особого труда.

"ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ ВПРОК"

Компоненты:
подосиновики
подберезовики
белые
маслята

Грибы подсолить и жарить до готовности на РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ или СВИНОМ САЛЕ до готовности. Сложить в предварительно стерилизованные банки и залить горячим растительным маслом так, чтобы уровень сала был выше уровня грибов не менее 2 см. (при охлаждении уровень масла понижается).

Хранить в холодном месте (на нижней полке холодильника).